

Bunte Grillspieße

20–30 Min

Zubereitung

1. Das Fleisch in gleich große Stücke schneiden und mit der Gewürzmischung vermischen und für mindestens 10 Minuten rasten lassen.
2. Währenddessen die Zucchini, Paprika und Zwiebel in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die Fleischwürfel abwechselnd mit Zucchini, Paprika und Zwiebel auf Spieße stecken.
4. Die Spieße an allen Seiten mind. 3 Minuten in der Pfanne oder am Grill anbraten. Anschließend 10 Minuten mit Alufolie bedeckt rasten lassen.
5. Mit Kartoffelwedges und Sauce nach Wahl servieren.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

1 kg	Fleisch (z.B. Lungenbraten)
1 Stk	Zucchini
1 Stk	Paprika
1 Stk	Zwiebel
4 EL	Barbecue Gewürzsalz