



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 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|-------|-----------------------------|
| 1 kg | Fleisch (z.B. Lungenbraten) |
| 1 Stk | Zucchini |
| 1 Stk | Paprika |
| 1 Stk | Zwiebel |
| 4 EL | ♦ Grill Barbecue |

