



Chorizo-Spieße zum Grillen mit Aioli

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsezwiebeln	1 St.
Chorizo	500 g
Bratpaprika, grün, Grill und Back	250 g
Knoblauchzehen	3 St.
Bio Limetten	1 St.
Milch	100 ml
Öl	200 ml
Meersalz	

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, Spieße, Grill

1. Zwiebel halbieren, schälen und in dicke Spalten schneiden. Chorizo leicht schräg in Stücke schneiden. Auf Spieße abwechselnd Zwiebel, Chorizo und Bratpaprika stecken.
2. Knoblauch schälen und grob hacken. Limette halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Milch, 1 EL Limettensaft und Knoblauch pürieren. Öl unter ständigem Mixen in einem sehr dünnen Strahl hineinfließen lassen, bis die Masse cremig ist. Aioli abschmecken.
3. Grill anheizen. Chorizo-Spieße darauf ca. 8 Min. grillen. Spieße mit Meersalz würzen und mit Aioli auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt ein grüner Salat.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1014 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	92 g