





Pilz-Zucchini-Spieße in Knoblauchmarinade

 Zeit gesamt
30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, weiß	450 g
Zucchini	2 St.
Rosmarin, frisch	10 g
Knoblauchzehen	2 St.
Olivenöl	5 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, Grill

1. Grill vorheizen. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern. Zucchini waschen, Enden entfernen und in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zucchini und Pilze abwechselnd auf Holzspieße schieben.

2. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Spieße damit rundherum bepinseln und zugedeckt bis zum Grillen marinieren lassen.

3. Vor dem Grillen Spieße abtropfen lassen, dabei Marinade auffangen. Spieße auf dem heißen Grill rundherum ca. 6–8 Min. grillen, dabei mit übriger Marinade bestreichen.

Guten Appetit!

Tipp: Um den Spießen zusätzliches Aroma zu geben, verwende statt Holzspieße lange Rosmarinzwige. Einfach die Nadeln abstreifen und das Gemüse darauf stecken.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 130 kcal

Kohlenhydrate 11 g

Eiweiß 5 g

Ballaststoffe 3 g

Fette 9 g
