

GRILLSPIEßE

engbers

emiloadani

Utensilien:

Grill
10 lange (Holz-)Spieße

Zutaten:

200 g Champignons
100 g Soft-Pflaumen
100 g Soft-Aprikosen
10 bis 15 Scheiben Bacon
4 Zwiebeln
2 Zucchini
2 Paprikaschoten
Salz & Pfeffer
Optional: 50 g Mandeln

Schritt 1:

Bei Holzspießen: Für ca. 1 Stunde ins kalte Wasser legen.

Schritt 2:

Zwiebeln schälen. Zucchini, Paprika und die Pilze waschen. Zucchini in 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Paprika in Stücke schneiden und die Pilze halbieren. Speckscheiben halbieren und aufrollen.

Optional: Pflaumen und Aprikosen mit einer Mandel füllen.

Schritt 3:

Die Zutaten im Wechsel aufspießen und auf den Grill legen, bis diese leicht bräunlich sind.