

ANTIPASTI-SPIEßE



FÜR 4 PERSONEN

ZEIT

30 Minuten

1. Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und in mundgerechte Würfel schneiden. Paprika waschen, halbieren und von den Kernen befreien. Die Hälften in je 8 Würfel schneiden. Die roten Zwiebeln schälen, vierteln und die Zwiebelhäute voneinander trennen. Die Champignons mit einer Bürste reinigen.

2. Das Gemüse getrennt voneinander in wenig heißem Öl bissfest anbraten (Champignons benötigen etwas mehr Öl).

3. Anschließend mit folgenden Brecht-Produkten würzen:

Champignons: Paprika edelsüß, China und Wok

Zucchini: Thymian, Cayennepfeffer, Ur-Steinsalz

Paprika: Grill-Gourmet classic

Zwiebeln: Pizza-Kräuter

4. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag nach Belieben bunt aufspießen.

ZUTATEN

1	mittlere Zucchini
16	kleine Champignons
	1 gelbe und 1 rote Paprika
2	mittlere rote Zwiebeln
50 ml	Olivenöl zum Braten
8	Holzspieße (ca. 20cm)
1 TL	Brecht Paprika edelsüß
1 TL	Brecht China und Wok
1 TL	Brecht Thymian gerebelt
½ TL	Brecht Cayennepfeffer gemahlen
½ TL	Brecht Ur-Steinsalz
1 TL	Brecht Grillgourmet classic
1 TL	Brecht Pizza-Kräuter

Tipp: