



Schaschlik-Spieße

Zutatenliste: Menge für 1 Person	1 kl. Schweine-Braten Salz bunter Pfeffer aus der Mühle ½ rote Paprika ½ gelbe Paprika ½ grüne Paprika ½ Gemüsezwiebel evtl. ca. 10 Champignons evtl. etwas Zucchini 2 Schaschlik-Spieße
Vorbereitung:	<ul style="list-style-type: none">• Fleisch unter kaltem Wasser kurz abspülen, trockentupfen und in ca. 3 x 3 cm große Würfel schneiden• Paprika waschen, vierteln, Kerne und weiße Rippen aus dem Inneren entfernen und in ebenso große Stücke schneiden• Gemüsezwiebel abziehen, vierteln und einzelne Schichten voneinander trennen, in passende Größe schneiden• Pilze putzen, Stiele entfernen• Abwechseln alle Zutaten auf die Spieße stecken
Zubereitung: Dauer ca. 15 Minuten	<ul style="list-style-type: none">• auf dem Grill oder in der Steakpfanne die Spieße von allen Seiten garen• vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen <p>Guten Appetit!!!</p>