

Pilz-Spiessli

Zutaten für 4 Portionen
als Vorspeise:
250 g Pilze
2 mittelgrosse Zwiebeln
Peperoni, rot, grün, gelb
Scheiben von Zucchini
Salz, Pfeffer
Öl zum Bestreichen

Pilze je nach Sorte und Grösse ganz belassen oder in Stücke schneiden. Sehr feste Pilze eventuell vorher in Salzwasser überbrühen, abkühlen und trockentupfen. Pilze und Gemüse abwechslungsweise auf einen Spiess stecken, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl bestreichen. Auf dem Grill rösten.

Die Spiesse können am Vortag vorbereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Würzen und mit Öl bestreichen erst vor dem Grillieren! Die Zutaten sind als Vorspeise berechnet. Als Hauptmahlzeit mindestens die doppelte Menge Pilze verwenden.

Die Pilzspiessli dürfen Sie nach Lust und Laune auf Ihre Weise zusammenstellen. Verwenden Sie Pilze und Gemüse nach Ihrem Geschmack. Wichtig ist, dass Sie die Spiessli möglichst bunt herrichten.

