



BUNTE GRILLSPIEßE

MIT MINI BERNERN UND GRÜNEM SPARGEL

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

1 Packung WOLF Mini Berner Würstchen
½ Bund grüner Spargel
1 rote Zwiebel
1 gelbe Paprika
Cocktailtomaten

FÜR DIE MARINADE

6 EL Olivenöl
Frische Kräuter (z. B. Rosmarin, Oregano,...)
1-2 Zehen Knoblauch
1 EL Sojasauce
1 TL Zucker
1 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Spieße wässern, vom Spargel ggf. die holzigen Enden abschneiden und in 3 cm lange Stücke schneiden und 4 Minuten im kochenden Wasser dünsten. Herausnehmen und abschrecken.
2. Paprika und Zwiebel in mundgerechte Scheiben schneiden.
3. Für die Marinade Kräuter und Knoblauch fein hacken, zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut vermengen.
4. Nun das Gemüse rundum marinieren und zusammen mit 2 Stück Mini Berner Würstchen auf die Spieße stecken. Und jetzt ab auf den Grill.

Lass es dir schmecken!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben