

Champignon-Paprika-Zwiebel- Grillspieße

mit vorgegarten Zwiebeln

6 große Champignons

1 Paprikaschote(n), rot

2 große Zwiebel(n)



Die Champignons bürsten und halbieren. Die Paprikaschote waschen, entkernen und in größere Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und vierteln. In Scheiben zupfen und auf einem Teller 2 - 3 Minuten in der Mikrowelle vorgaren.

Nun alles abwechselnd auf die Spieße stecken. Auf dem Grill von beiden Seiten grillen, bis die Spitzen braun werden. Das dauert je nach Hitze etwa 10 - 15 Minuten. Wer möchte, kann dazu einen Curry-Grill-Dip reichen.