

Filetspieße



12 Stk. Schweinemedallions
12 Scheibe(n) Speck
Grillgewürz
1 Paar Frankfurter
1 Stk. Zwiebel
1 Stk. Paprika
1 Stk. Zucchini (klein)
8 Stk. Champignons
8 Stk. Cocktailtomaten
Kräuterbutter

1. Für die **Filetspieße** die Schweinsmedallions mit Speckscheiben umwickeln und mit Grillgewürz würzen. Die Frankfurter vierteln. Alle weiteren Zutaten schneiden bzw. waschen und abwechselnd auf die Grillspieße spießen.
2. Den Griller vorheizen und die Spieße auf beiden Seiten gut anbraten. Vor dem Servieren Kräuterbutter auf das Fleisch legen.

Tipp:

Die **Filetspieße** lassen sich auch mit Puten- oder Hühnerfleisch machen. Gemüse ist nach Wahl und Geschmack ebenfalls beliebig wählbar.