

Grillspieß mit Süßkartoffel



Die Süßkartoffel kurz, ca. 6 - 8 Min, in Wasser kochen und dann in Scheiben schneiden. Die Champignons in etwas dickere Scheiben schneiden. Die Zwiebel in Ringe und die Paprikaschote in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Butter mit den Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse abwechselnd auf einen Holzspieß stecken. Abwechselnd Süßkartoffel, Paprika, Zwiebel, Champignon, Süßkartoffel, Paprika, Zwiebel, Champignon usw.

Man kann hier an Gemüse nehmen was man möchte. Ich persönlich empfehle nur unbedingt die Süßkartoffel dazu. Das gibt einen tollen Geschmack.

Ein Stück Alufolie nehmen, den Spieß darauf legen, die Butter in Flocken auf dem Spieß verteilen und die Knoblauchzehe mit hinzugeben. Die Schafskäsestreifen rechts und links neben den Spieß legen und dann die Folie wie ein Bonbon verschließen.

Das Päckchen auf den Grill geben und ca 20 - 25 Min. grillen.

Zutaten für 1 Portionen:

½ Süßkartoffel(n)

½ Paprikaschote(n)

1 kleine Zwiebel(n)

2 Champignons

2 Streifen Schafskäse

2 TL Butter

1 Knoblauchzehe(n)

Schnittlauch