Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Gegrillte Schweinefilet-Spieße

Hauptspeise Fleischgerichte Gartenparty Grillen Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Die Zucchini in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Gewaschene Paprika halbieren, putzen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden. Speckscheiben in 3 cm breite Streifen schneiden. Das Gemüse abwechselnd mit dem Speck und dem Fleisch auf 8 Spieße stecken und nebeneinander in eine flache Form legen.

Die geschälten Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymian fein hacken, zum Öl geben und vermengen. Die Spieße damit von allen Seiten bestreichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindesten 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend 10-15 Minuten grillen.

Zutaten

- 800 g Schweinefleisch
- 8 dicke Scheiben Speck (ca. 4 mm dick)
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 2 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Thymian Zweige
- 60 ml Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle