Grillspieße - Dreierlei

Grillspieße sind allseits beliebt! Wir haben drei leckere Rezepte für Euch.

- Kartoffelspieße
- 2 vorwiegend festkochende Kartoffel
- 2 EL Würzmarinade „Feuer & Flamme“
- 2 TL Kräutersalz „Berghelden“ gemahlen
- 2 Schinkenkrakauer
- Halloumi-Mango Spieße
- 300 g verzehrreife Mango
- 150 g Halloumi Grillkäse
- 1 rote Zwiebel
- 1 Stiel Minze
- 2 EL Würzmarinade „Salat & Co“
- 2 TL Kräutersalz „Chiemgauer Frühling“
- Zucchini-Mais Gemüse Spieße
- 2 EL Würzmarinade „Genuss aus dem Süden“
- 1/2 TL „Alpensteinsalz“
- 1 mittelgroße Zucchini
- 1 – 2 vorgegarte Maiskolben zum Grillen (je nach Größe)
- 1 rote Paprikaschote

Kartoffelspieße

Würzöl „Feuer und Flamme“ mit „Berghelden“ in einer Schüssel mischen. Kartoffeln schälen und in ca. 3 – 4 mm breite Scheiben schneiden und mit dem vorbereiteten Öl marinieren.

Schinkenkrakauer in 4 mm dicke Scheiben schneiden, abwechselnd mit Kartoffeln auf Schaschlikspieße stecken und ca. 20 – 25 Minuten grillen. Die Spieße dabei öfter wenden.

Halloumi-Mango Spieße

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom harten Kern lösen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Grillkäse trocken tupfen und ebenfalls in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen, viertel und die einzelnen Schichten voneinander trennen. Minze waschen, die Blättchen abzupfen und trocken tupfen. Abwechselnd Mango, Halloumi, Minzblättchen und Zwiebel auf die Schaschlikspieße stecken. „Salat & Co“ mit „Chiemgauer Frühling“ mischen, die Spieße damit von allen Seiten bepinseln und ca. 10 – 15 Minuten grillen. Die Spieße dabei öfter wenden.

Zucchini-Mais Gemüse Spieße

Würzmarinade „Genuss aus dem Süden“ mit „Alpensteinsalz“ in einer Schüssel mischen. Zucchini waschen, trocknen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mais in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und beides mit dem vorbereiteten Öl marinieren.

Paprika waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in 2,5 cm große Würfel schneiden. Abwechselnd mit Zucchini und Mais auf Schaschlikspieße stecken und ca. 10 – 15 Minuten grillen. Die Spieße dabei öfter wenden.

Tipp: Je nachdem, wie scharf die Spieße sein dürfen, könnt Ihr noch etwas Grillrub „Guad & Scharf“ mit in die Marinaden mischen.