

www.sanlucar.com



SanLucar Fiesta-Grillspieß

Verfeinert mit SanLucar Olivenöl

SanLucar Fiesta-Grillspieß

Zutaten:

- 2 SanLucar Zucchini
- 1 SanLucar Paprika rot
- 1 Schale SanLucar Fiesta-Tomaten
- 5 EL SanLucar Olivenöl
- Kräuter der Provence
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Das SanLucar Gemüse waschen; Zucchini der Länge nach in 5-6 feine Streifen schneiden. SanLucar Paprika in Würfel schneiden. Ein Holzspieß durch ein Ende der Zucchinischeibe stecken, anschließend eine Fiesta-Tomate aufspießen und den Spieß wieder durch die Zucchinischeibe stecken, so dass sich die Zucchini um die Tomate legt. Danach abwechselnd mit Paprika und weiteren Tomaten fortfahren.

Die Fiesta-Grillspieße mit Olivenöl bepinseln, mit Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer abschmecken und 5 Minuten grillen. Fertig. **Guten Appetit!**



SanLucar

