

Schnelle Grillspieße aus Restgemüse

Zutaten:

Champignons

Paprika und Zucchini

4 EL Olivenöl

2 TL Resteküche-Gewürz

Champignons mit einem Tuch säubern -nicht waschen!

Paprika und Zucchini grob in Stücke schneiden und alles abwechselnd auf Metall-oder Holzspieße stecken.

Olivenöl mit dem Gewürz verrühren und die Spieße damit einpinseln. FERTIG.

Tip: Gemüse kann jederzeit variiert werden, was grad vorhanden ist (...Mais, Zwiebeln, Kirschtomaten...)

Reste-Rezept-Idee von:

Tatjana Bauer, Selbitz

