



Zucchini-Champignon-Grillspieße

450 g Champignons

2 Zucchini

1 Zweig Rosmarin

2 Knoblauchzehen

5 EL Olivenöl,

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

mit Küchenpapier säubern und ggfs. die Stielenden abschneiden.

waschen, die Enden entfernen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Champignons und Zucchinischeiben abwechselnd auf Holzspieße schieben.

waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen zupfen und fein hacken.

häuten und fein hacken. In einer Schüssel Knoblauch, Rosmarin,

und

miteinander verrühren. Die Gemüsespieße mit der Marinade bestreichen und für einige Zeit einwirken lassen. Anschließend abtropfen lassen und auf dem Grill rundherum grillen.

Biolandhof Avena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-avena.de

www.biolandhof-avena.de