

# Gemüsespiess: Fancy Gemüse von T K

Mengen für 10 Personen

Mengenberechnung ist gedacht in Kombi mit min. einem weiteren Grillgut und Salaten

Tags: Vegetarisch

Ausrüstung: Pinsel, Spiesse

800 g Zucchini (g)	Waschen und mit Sparschäler oder Hobel (z.B. Gemüsehobel, Käsehobel) in dünne Scheiben schneiden. Die Zucchettischeiben zu Rädern aufrollen.
800 g Auberginen (g)	Waschen und mit Sparschäler, Hobel (z.B. Gemüsehobel, Käsehobel) oder Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben zu Rädern aufrollen. Achtung: Aufrollen frühzeitig versuchen, damit Dicke der Scheiben angepasst werden kann!
800 g Pepperoni (g)	Waschen und in ca. 6 cm <sup>2</sup> grosse Scheiben schneiden.
300 g Cherry-Tomaten	Waschen
300 g Zwiebel	Rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden.  Alle Zutaten abwechselnd auf die Spiesse stecken.
1.5 dl Olivenöl	
150 g Honig	Flüssiger Honig. Alternativ geht auch Agavendicksaft (ist vegan).
5 cl Zitronensaft	
2.0 Prise Salz	
2.0 g Pfeffer	
2.0 g Paprika	Alle Zutaten ab dem Olivenöl zusammenmischen. Abschmecken und allenfalls Mischung anpassen. Gemüsespiesse mit der Marinade bestreichen. (Oder alles in Gefrierbeutel füllen und einfach ziehen lassen).  Spiesse auf dem Grill grillieren (ca. 15 Minuten, je nach Hitze, Windverhältnisse, etc.)