Gemüsespießchen

Zutaten für 8 Stück:

8 mittelgroße Champignons

1 Paprikamix

1 dünner Zucchino

6 Knoblauchzehen

75 ml trockener Weißwein

Olivenöl zum Sprühen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kräuter der Provence

besondere Hilfsmittel:

Metallspieße (Rouladennadeln)

Auflaufform

1. Champignons dünn schälen. Paprika in etwas größere Abschnitte teilen. Zucchino in etwas dickere Scheiben schneiden.

2. Je einen Pilz, eine Zucchinischeibe und drei Stück verschiedenfarbige Paprika auf eine Spieß stecken.

3. Spieße in eine feuerfeste Form einschichten, mit Olivenöl einsprühen, salzen, pfeffern und mit Kräutern der Provence bestreuen. Knoblauchzehen anquetschen und verteilen, Weißwein angießen.

4. im vorgeheizten Backofen bei 200° auf der mittleren Schiene ca. 30 min garen, besser knapp 45 min. Darauf achten, dass nichts braun wird.

Hinweise:

Kleine Metallspieße verwenden (Rouladennadeln).

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60-70 min, kleine Gerichte, Beilagen, Gemüse, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München