

Camping■Spieße – Nomad Tags

Bunte Grillspieße für Lagerfeuer & Campinggrill

Zutaten

500 g Hähnchen oder Schweinefleisch
1 Zucchini
2 Paprika
1 rote Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver
1 TL Knoblauchpulver
Salz & Pfeffer
Spieße aus Holz oder Metall

Zubereitung

1. Fleisch und Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Fleisch mit Olivenöl und Gewürzen marinieren.
3. Abwechselnd Fleisch und Gemüse auf die Spieße stecken.
4. Über dem Grill oder Lagerfeuer rundherum grillen, bis alles goldbraun ist.
5. Heiß mit Brot oder Dip servieren.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.