

# Puten-Gemüse-Spieße

Zutaten, für 4 Personen

## Für die Spieße

Gemüse nach Belieben

- Zucchini
- Kartoffel
- Zwiebel
- Aubergine
- Paprika
- Champignons
- Maiskolben

150 g Putenfleisch

## Für die Marinade

- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Sojasauce
- Chiliflocken, Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian nach Belieben



## Zubereitung

- Wascht das Gemüse gut und schält die Gemüsesorten, die geschält werden müssen.
- Schneidet alles in Stücke, die man gut auf einen Spieß stecken kann.
- Schneidet das Putenfleisch ebenfalls in Stücke, die man gut auf einen Spieß stecken kann.
- Vermischt die Sojasauce mit dem Olivenöl.
- Gebt nach Belieben noch Chiliflocken, Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian dazu.
- Steckt nun abwechselnd die Putenstücke und die Gemüsestücke auf einen Spieß.
- Bestreicht nun die Spieße mit der Marinade und lasst sie ein paar Minuten ziehen.
- Grillt nun die Spieße von allen Seiten ein paar Minuten.

Wichtig: Achtet darauf, dass die Gemüsestücke in etwa gleich groß sind, damit auch die Garzeiten ähnlich sind und nicht manche Stücke schon verbrannt sind, während andere noch beinahe roh sind.

## Guten Appetit

