

Nah&Frisch

Professional

## Gegrillte Schweinefilet-Spieße

Hauptspeise

Fleischgerichte

Gartenparty

Grillen

Sommer

### Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Die Zucchini in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Gewaschene Paprika halbieren, putzen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden. Speckscheiben in 3 cm breite Streifen schneiden. Das Gemüse abwechselnd mit dem Speck und dem Fleisch auf 8 Spieße stecken und nebeneinander in eine flache Form legen.

Die geschälten Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymian fein hacken, zum Öl geben und vermengen. Die Spieße damit von allen Seiten bestreichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindesten 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend 10-15 Minuten grillen.



### Zutaten

800 g Schweinefleisch

8 dicke Scheiben Speck (ca. 4 mm dick)

2 Zucchini

2 Zwiebeln

2 rote Paprika

2 Knoblauchzehen

1 Zweig Rosmarin

2 Thymian Zweige

60 ml Olivenöl

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle