



# PUTEN-GEMÜSE-SPIEßE IN BIER-SENF-MARINADE

## ZUTATEN

**Vorbereitungszeit:** ca. 20 Minuten

**Grillzeit:** ca. 10 Minuten

**Für die Puten-Spieße:**

**300 g Putenbrust**

**1 Maiskolben, vorgegart**

**1 rote Paprika**

**½ Zucchini**

**Für die Marinade:**

**1 Knoblauchzehe**

**1 Schalotte**

**2 Stiele Thymian**

**80 ml frisches VELTINS**

**50 g Senf, körnig**

**Utensilien:** Grill, Küchenpapier, Messer, Brett, 4 Metallspieße, Schüssel, Schneebesen, Kühlschrank

## ZUBEREITUNG

Grill vorheizen. Putenbrust bei Bedarf kalt abspülen, trocken tupfen und in 12 gleichgroße Würfel schneiden. Maiskolben in 8 Scheiben schneiden. Paprika waschen, entkernen und in 12 Stücke schneiden. Zucchini waschen und in 8 Scheiben schneiden. Abwechselnd je 3 Putenwürfel, 2 Scheiben Mais, 2 Scheiben Zucchini und 3 Paprikastücke stecken.

Für die Marinade Knoblauch und Schalotte schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter fein hacken. Knoblauch, Schalotten und Thymian mit frischem VELTINS und Senf vermengen.

Spieße in der Marinade einlegen und ca. 30 Minuten kalt stellen. Puten-Gemüse-Spieße rundherum ca. 10 Minuten grillen.

**Tipp:** Das Grillrost mit etwas Sonnenblumenöl einreiben. Dann bleibt das Grillgut nicht kleben.

