# Scharfe Putenfiletspieße

**Grill-Gerichte » Pute**

## Zutaten (4 Portionen)

» 400g Putenschnitzel
» 8 kl. Zwiebel(n)
» 1 gelbe Paprika
» 4 eingelegte Chilischote(n)
» 4 EL Öl
» 2 EL Honig
» 1 TL Salz
» 8 getr. Aprikose(n)

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

1. Putenfilet waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und halbieren. Paprika halbieren, putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden.

2. Für die Marinade Chilischoten fein würfeln und mit Öl, Honig und Salz verrühren. Putenfilet, Zwiebeln, Aprikosen und Paprikaschote auf Grillspieße stecken und mit der Marinade bestreichen.

3. Spieße auf eine Alu-Grillpfanne legen und auf dem Grill bei oberster Einschubhöhe unter mehrmaligem Wenden ca. 30min grillen.

angelegt am: 06.06.2006 Rezept-Nr: 2027

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke