

Bunte Putenspieße

Grill-Gerichte » Pute

Zutaten (4 Personen)

- » 1 haselnussgr. Stck. Ingwer
- » 4cl Sherry fino
- » 12 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 500g Putenschnitzel
- » 200g Aprikose(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 EL Salatmayonnaise
- » 1 Stiel Zitronenmelisse
- » 1-2 TL Curry
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 1 Bd. Petersilie
- » 1 TL Zitronensaft
- » 500g Baguette(s)
- » 200g Cocktailtomaten
- » 300g Zucchini
- » 4 Peperoni

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Ingwer schälen, fein hacken, mit Sherry, 5EL Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Putenfilet waschen, trockentupfen, würfeln. In der Marinade 3-4 Stunden durchziehen lassen.

2. Aprikosen einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten, entsteinen, pürrieren. Zwiebel schälen und hacken. Zitronenmelisse waschen, trockenschütteln und ebenfalls hacken. Alles mit Mayonnaise verrühren, mit Salz und Curry abschmecken.

3. Knoblauch schälen, zerdrücken. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken, beides mit Salz, Zitronensaft und 2EL Öl verrühren. Baguette der Länge nach halbieren und mit der Ölmischung bestreichen. In Alufolie wickeln und 20min unter Wenden grillen.

4. Für die Spieße Tomaten, Zucchini und Peperoni waschen. Zucchini und Peperoni in Stücke schneiden. Gemüse zusammen mit Putenwürfeln auf 8 Spieße stecken. Grill mit restlichem Öl einstreichen. Spieße darauf unter Wenden 15-20min grillen. Baguette in Stücke schneiden und dazu servieren.

Nährwerte: 882kcal/E44g/F43g/KH76g pro Portion

angelegt am: 19.06.2006

Rezept-Nr: 2072

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