



Bunte Gemüsespieße



Zutaten:

Für die Spieße:

Zucchini
Cherrystrauchtomaten
Pilze
Paprika
Maiskolben
Olivenöl
Schaschlikspieße

Für die Kräuterbutter oder
den Kräuterquark:

Butter
Magerquark
Petersilie
Schnittlauch
Salz, Pfeffer



So geht's:

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Das Gemüse waschen und in Stücke schneiden.
3. Die Gemüsestücke abwechselnd auf die Holzspieße stecken.
4. Die Gemüsespieße in eine Auflaufform legen.
5. Die Spieße mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Auflaufform für 20 Minuten in den Ofen schieben.
7. Dazu schmecken Salate, Kartoffeln Kräuterbutter oder Kräuterquark.
8. In der Zeit kannst du die Butter oder den Quark nach Belieben mit den Kräutern und den Gewürzen vermischen.



Das brauchst du:

Die Hilfe eines Erwachsenen

Schneidebrett

Schneidemesser

Auflaufform

Kleine Schüssel

Gabel oder Löffel