

# Bunter Mais-Spieß

## Für 4 Portionen

1 Maiskolben	Salz	1 Zucchini
1 rote Paprikaschote	1 Knoblauchzehe	100 ml Olivenöl
Pfeffer	1 EL ital. Kräuter	Holzspieße

Mais waschen und in Salzwasser ca. 10 Minuten vorgaren. Gut abtupfen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zucchini waschen und ebenfalls in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Paprika waschen, Kerne entfernen und in grobe Stücke schneiden.

Mais, Zucchini und Paprika abwechselnd auf Holzspieße stecken.

Knoblauch schälen, pressen und mit dem Olivenöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Die Spieße mit dem Öl einreiben, in Grillschalen legen und von allen Seiten grillen. Zwischendurch nochmal mit Öl einstreichen.

NN am 26. Mai 2021