



## Grill-Schmankerl Spieß mit Gemüse



### Zubereitung

#### Grill:

3 – 5 Minuten bei  
mehrfachem  
Wenden

#### Zutaten:

- Grill-Schmankerl von Alpenhain
- 1 Paprika, rot
- 1 Paprika, grün
- 1 Zucchini
- 2 EL Olivenöl
- Fein gehackte Kräuter

#### Spieße:

1. Gemüse putzen, waschen, grob schneiden und mit etwas Öl bepinseln.
2. Grill-Schmankerl in Sechsteln schneiden, abwechselnd Gemüse und Grill-Schmankerl aufspießen. Mit Kräutern bestreuen.
3. Spieße grillen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht wird.

#### Zutaten:

Für die Saucen:

- Zaziki: 250 g griechischer Joghurt, 1 halbe Gurke, 2 Zehen Knoblauch, Salz & Pfeffer
- Barbecue Sauce: 3 EL Tomatenmark, 1 EL Senf, 0,5 EL Paprikapulver, 1 milde Chilischote, fein gehackt, 1 EL Honig, 0,5 EL Essig
- Tomatendip: 200 g Tomaten, 1 EL Olivenöl, 1 kleine Zwiebel, frisches Basilikum, Salz, Pfeffer, Zucker

#### Saucen:

- Zaziki: Gurke schälen, raspeln, einsalzen und abtrocknen. Die Knoblauchzehe fein hacken. Alle Zutaten zusammenmischen und kühlen.
- Barbecue Sauce: Die Zutaten zusammenmischen bis sich eine cremige Konsistenz ergibt.
- Tomatendip: Zwiebel klein schneiden und im Olivenöl anschwitzen. Die frischen gewürfelten Tomaten dazu geben, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker dazu geben. Ca. 15 Minuten köcheln lassen und pürieren.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet