



## MARINIERTE FLEISCHSPIESSE MIT ZUCCHINI

Fleisch waschen, trockentupfen und würfeln. Für die Marinade Chilischoten längs halbieren, entkernen und sehr fein schneiden. Knoblauch abziehen, fein hacken. Chilischoten, Knoblauch, Zitronensaft, Rapsöl, Pfeffer und Oregano verrühren. Über das Fleisch geben und ca. 2 Stunden durchziehen lassen. Zwiebeln abziehen, in Spalten schneiden. Zucchini putzen, waschen, in Scheiben schneiden. Champignons waschen und putzen. Mariniertes Fleisch und vorbereitete Zutaten abwechselnd auf 4 Spieße stecken und in einer Schüssel mit dem Rest der Marinade übergießen. Fleischspieße aus der Schüssel nehmen, gut abtropfen lassen und 10–15 Minuten grillen oder in der Pfanne braten. Herausnehmen und salzen.



### TIPP:

Richten Sie die Spieße auf Salatblättern an. Probieren Sie die Marinade auch auf frischem Bauernbrot.

Weitere Rezepte finden Sie unter [vondaheim.de](http://vondaheim.de)

### ZUTATEN:

750 g Rindfleisch vom Limpurger Rind

2 Zwiebeln

1 Zucchini

8 kleine Champignons

Salz

Marinade:

2 kleine Chilischoten

2 Knoblauchzehen

80 ml Zitronensaft

6 EL kaltgepresstes Rapsöl

2 TL grober Pfeffer

1 EL gehackter Oregano

## EINLADUNG

ZUM GRILLEN & CHILLEN

Liebe/r

---

der Grill ist vorgeheizt,

alle Zutaten sind eingekauft.

Natürlich. VON DAHEIM.

Jetzt kann's losgehen.

Wann:

---

---

Wo:

---

---