




Puten-Ananas-Spieße.

 **45 Min.**  **90 Min.**  **mittel**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

- g Putenbrustfilet (z.B. Mühlenhof)
- Knoblauchzehe(n) Scotch
- EL Whisky (z.B. Mc Illroy)
- EL Sojasoße (z.B. Taste of Asia)
- EL Ahornsirup (z.B. Naturgut)
- TL Sambal Oelek (z.B. Taste of Asia)
- Pfeffer
- g frische Ananas, geschält und ohne Strunk
- rote Zwiebel(n)
- grüne Paprikaschote(n)
- g Champignons
- TL Limettensaft, frisch gepresst
- EL Olivenöl
- TL Zucker

- 1** Putenfleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und in Würfel (ca. 2 x 2 cm) schneiden.
- 2** Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen.
- 3** Knoblauch, Whisky, die Hälfte der Sojasoße, Ahornsirup, Sambal Oelek und eine gute Prise Pfeffer in einer Schüssel kräftig verquirlen. Die Putenwürfel in die Marinade legen, alles gründlich mischen und das Fleisch min. 1 Std. abgedeckt im Kühlschrank marinieren.
- 4** Achtung, bevor es weitergeht: der Grill muss in ca. 20 Min. heiß sein!
- 5** Für die Spieße die Ananas in ähnlich große Würfel wie das Fleisch schneiden.
- 6** Zwiebeln schälen, vierteln und von jedem Stück den Strunk abschneiden. Die Zwiebel zerfällt jetzt in dickere Scheiben, die du später gut auf den Spieß stecken kannst.
- 7** Grüne Paprikaschoten waschen, halbieren und von Kernen und Trennwänden befreien. Die Paprika in ähnlich große Stücke wie die Ananas schneiden.
- 8** Für das Grillgemüse die Pilze mit einem trockenen Tuch abreiben, auf keinen Fall waschen. Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln.
- 9** In einer Schüssel die Hälfte des Limettensafts, die restliche Sojasoße und ein Drittel des Olivenöls, reichlich Pfeffer und Zucker mischen. Pilze hinzufügen und ca. 10 Min. marinieren.

Puten-Ananas-Spieße.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zutaten:

- rote Paprikaschote(n)
- gelbe Paprikaschote(n)
- Lauchzwiebeln
- g Rucola
- EL flüssiger Honig

Zubereitung:

- 10 Gelbe und rote Paprikaschoten waschen, putzen, in 3 x 3 cm große Stücke schneiden und mit einem weiteren Drittel des Olivenöls beträufeln. Dann mit Salz und Zucker würzen.
- 11 Auf Schaschlikspieße (pro Person 2 Stück) abwechselnd mariniertes Fleisch, rote Zwiebeln, grüne Paprika und die Ananas aufspießen und bei mittlerer Hitze 10-15 Min. grillen. Dabei immer wieder wenden und mit der restlichen Marinade bestreichen
Tipp: Die Marinade sollte nicht in die Glut tropfen, dabei entsteht giftiger Qualm!
- 12 Für die Beilage die gelben und roten Paprikastücke in einem Grillkorb und bei direkter mittlerer Hitze auf den Grill geben, 8 Min. rösten. Dabei ab und zu wenden.
- 13 Lauchzwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Lauchzwiebeln und Pilze mit in den Grillkorb geben und das Gemüse noch 8 Min. grillen.
- 14 Rucola waschen und trocken schleudern.
- 15 Aus restlichem Limettensaft und restlichem Olivenöl mit Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten. Das fertige, noch heiße Röstgemüse hinzufügen und darin wenden. Rucola unterziehen.
- 16 Die fertigen Spieße zusammen mit dem Salat servieren.