



Partyhäppchen mit buntem Gemüse

Vor- und Zubereitung: ca. **20 Min.**

„Ein leichter Snack für die nächste Sommerparty“

Zutaten für 4 Personen:

- 2 **Zucchini**
- je 1 **gelbe & orange Peperoni** (entkernt)
- ca. 300 g **Cherry-Tomaten**
- 8 **Holzspiesse**
- 2 EL **Olivenöl**
- 1 Prise **Salz**
- **Pfeffer** aus der Mühle
- etwas **Thymian**

Zubereitung:

1. Die Zucchini in Scheiben und die Peperoni in Stücke schneiden.
2. Zucchini, Peperoni und Cherry-Tomaten abwechslungsweise auf die Holzspiesse stecken, mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Grill auf ca. 150 - 180°C vorheizen.
4. Die Spiesse von beiden Seiten für ca. 4 - 6 Minuten grillieren.
5. Vor dem Servieren noch mit etwas Thymian bestreuen.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** (www.kukissima.ch):



Set natives Olivenöl extra 3x5dl
RALDA & FRIENDS
N° art. 120102



Silikonpinsel mit Edelstahlgriff
NAPOLEON
N° art. 560014



Bistro Antique Pfeffermühle 10 cm
PEUGEOT
N° art. 6630933

Bon Appetito!
Giàna

