

REZEPT DER WOCHE

FÜR 400 g SCHWEINENACKENSTEAKS ZUM TIEFPREIS!

BUNTER GRILLSPIESS

1. Steaks in 3 cm große Würfel schneiden.
2. Fleischwürfel mit dem Pesto vermischen und mindestens 1 Stunde marinieren.
3. Schalotten schälen, große halbieren. Paprikaschoten halbieren, weiße Innenhäute und Kerne entfernen und in 3 cm große Quadrate schneiden. Zucchini putzen und in Scheiben schneiden.
4. 8 – 12 Holzspieße einölen und die marinierten Zutaten abwechselnd aufstecken, Grillschalen ebenfalls einölen.
5. Spieße von allen Seiten jeweils 4 Minuten bei mittlerer Glut grillen. Alternativ können die Spieße auch in der (Grill-) Pfanne gebraten werden. Servieren Sie dazu Zaziki und Baguettebrötchen.

Vorzügliches
LASSENSIEESSICH SCHMECKEN!



Zutaten: (4 Portionen)

400 g Schweinenackensteaks
50 g GUT&GÜNSTIG Pesto Rosso
2 kleine oder 1 große Zucchini
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika
24 kleine oder 12 große Schalotten

Dazu passt auch:

4 GUT&GÜNSTIG Baguette Brötchen
250 g GUT&GÜNSTIG Zaziki