



# PILZ-GRILLSPIESSE





Schweizer Pilze  
Champignons Suisses  
Funghi Svizzeri

# PILZ-GRILLSPIESSE

## ZUTATEN (FÜR CA. 6 SPIESSE):

- 300 g Schweizer Pilze z. B. Champignons, Kräuterseitlinge und Austernseitlinge
- Frisches Gemüse (z.B. Tomaten, Zucchini oder Paprika)
- Grillkäse
- Holz- oder Metallspiesse

## ZUBEREITUNG:

- Gemüse und Pilze in mundgerechte Stücke schneiden
- Pilze und Gemüse mit der Marinade vermengen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen
- Abwechslungsweise auf die Spiesschen stecken
- Auf dem Grill oder in der Pfanne ca. 8–10 Minuten grillen, dabei regelmässig wenden

## MARINADE

- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Sojasauce
- 1-2 TL Honig
- S&P nach Bedarf



Schweiz. Natürlich.