



Grillspieß mit Paprika und Schweinefleisch



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 40 Min. Ziehzeit

pro Portion: 1779 kJ, 425 kcal, 3,39 g Kohlenhydrate, 32,4 g Eiweiß, 31,6 g Fett, 107 mg Cholesterin, 1,70 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

Zubereitung

Du hast Lust etwas Abwechslung auf deinen Grillteller zu bringen? Dann solltest du unbedingt diese leckeren Grillspieße ausprobieren! Das Fleisch wird in einer leckeren Marinade eingelegt und wird damit extra saftig auf dem Grill. In der Kombination mit Paprika und Bacon schmeckt das Ganze einfach nur köstlich. Probier's aus!

Step 1:

Den Schweine-Nacken in 3cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Das Fleisch mit Öl, Paprikapulver, gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer gut vermengen und eine halbe Stunde marinieren lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in große Stücke schneiden. Die Paprika entkernen und auch in grobe Stücke schneiden. Beides zum Fleisch geben, mischen und so ebenfalls mit der Marinade bedecken.

Step 3:

Die Baconscheiben vierteln. Vier Grillspieße abwechselnd mit Fleisch, Bacon, Zwiebel und Paprika bestücken und auf dem Grill knusprig braten.

Zutaten

Menge

600 g	Schweine-Nacken
3 EL	Rapsöl
1 TL	Paprikapulver
1	Knoblauchzehe
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	Zwiebel
1	Paprika
8 Scheiben	Bacon