

# TAPAS – CHAMPIGNON-TOMATEN-SPIEßE

## TAPAS – CHAMPIGNON-TOMATEN-SPIEßE

Diese schnellen und einfachen Champignon-Tomaten-Spieße eignen sich hervorragend für Tapas oder zum Grillen. Sie benötigen keine lange Vorbereitung und es kann kaum etwas schief gehen.

Es gab Riesengarnelen in Knoblauch, Rindfleisch scharf, Rindfleisch mit Knoblauch, pikante Hackbällchen in Tomatensauce, Schweinefilet mit getrockneten Tomaten, Anis-Lamm, Brokkoli-Huhn, Kartoffelecken, Süßkartoffelecken, Vitelotte-Ecken, Champignon-Tomatenspieße und einen leichten Joghurt-Dip.



### ZUTATEN FÜR 4 SPIEßE:

12 kleine Champignons

12 Cocktailtomaten

1 Zweig Rosmarin

2 kleine Knoblauchzehen

1 Spritzer Zitronensaft

Pfeffer & Salz

5-6 EL Olivenöl

4 Holzspieße

ZUBEREITUNG:

Die Champignons und die Tomaten waschen, abtrocknen und abwechselnd auf die Spieße stecken.

Den Knoblauch schälen und in den Mixer geben. Die Rosmarinnadeln, Pfeffer und Salz, Olivenöl und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Mixen bis vom Knoblauch und vom Rosmarin keine Stücke mehr zu sehen sind.

Die Spieße auf einen Teller legen und von allen Seiten gleichmäßig mit der Marinade beträufeln. 15-20 Minuten marinieren lassen. Dann in eine heiße Pfanne geben und rundherum kurz anbraten.



Jetzt können die Spieße für weitere 10 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Backofen.

Die fertigen Spieße aus dem Ofen holen und auf einem passenden, langen Schälchen anrichten.

Guten Appetit!



©katha-kocht.de