



Mais-Gemüsespieße vom Grill mit Avocado-Pfefferschoten-Dip

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, leckerer Gemüsespieß, dabei vermisst man gar kein Fleisch

Zutaten

- 250 g-300 g Maiskolben, geputzt (4 Stück)
- 1 El Zucker
- Etwas Butter
- 1 rote Paprikaschote, entkernt, gewaschen, geviertelt
- 16 gleichmäßig große Champignonköpfe, geputzt
- 12 gleichmäßig große Schalotten
- 3 El Pflanzenöl
- 8 Schaschlik Spieße
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Gekonntgekocht Avocado - Pfefferschoten - Dip

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst 2 l Salzwasser mit dem Zucker und der Butter aufkochen, die geputzten Maiskolben dazu geben. Leise etwas 30 min. köcheln lassen, danach in 16 Stücke schneiden.

Schritt2

Abwechselnd mit den Paprikastücken, den Champignons und den Schalotten auf die Spieße stecken.

Schritt3

Etwas salzen und pfeffern, mit Öl bestreichen und etwa 10 min. auf den Grill legen. Dabei immer wieder drehen, wenden.

Schritt4

Mit dem Gekonntgekocht Avocado - Pfefferschoten - Dip reichen.

Rezeptart: Gemüsegerichte, Grillrezepte, Vegetarisch, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen

Tags: fleischlos, vegetarisch, vom Grill

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mais-gemuesespiesse-vom-grill-mit-avocado-pfefferschoten-dip/>