



HIRTENSPIESSE

Zutaten:

15 dag Schweinsfilet, 1 Paar Frankfurter, 1 roter Zwiebel, je $\frac{1}{2}$ grüner und roter Paprika, 8 kleine Champignons, 8 dag Frühstücksspeck (1/2 cm dick geschnitten), Salz, Pfeffer, Thymian, Grillgewürz, Öl

Zubereitung:

- Fleisch in Würfel schneiden
- Zwiebel schälen, vierteln, Paprika und Champignons putzen und waschen, in gleich große Stücke schneiden, Speck ebenso
- alles in beliebiger Reihenfolge auf Spieße stecken, mit Gewürzen einreiben und mit Öl bestreichen
- beidseitig grillen (ca. 5 min)

