

GaUCHO Fingerfood-Spiessli

- Filet
- 3 Stück/Person
- Grill – 10 Min

Zutaten

Spiess 1:
100 Gramm GaUCHO-Filet

Spiess 2:
1 Chorizo
Salbei
Grüne Peperoni

Spiess 3:
Gemischtes Gemüse wie
Champignons
Tomaten
Maiskolben
Peperoni
Zucchetti

Zubereitung

Spiessli 1 Stunde in Wasser einweichen, damit sie nicht anbrennen.
Grill vorheizen.

GaUCHO Filet in Streifen schneiden, aufspiesen.

Chorizo halbieren, mit Peperoni und Salbei aufspiesen.

Gemüse waschen, in gleich grosse Stücke schneiden, aufspiesen.

Alles grillieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Vor dem Servieren mit Salz bestreuen.

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaucho.ch, www.gaucho.ch

