

Rosmarin-Puten-Spießerl

Zutaten für 6 Portionen:

2 Knoblauchzehen, fein gehackt, 1 rote Peperoni, entkernt und fein gehackt, 3 cm Ingwer, gerieben, Saft und Zesten von 1 Bio-Limette, 2 Bund Koriander, die Blätter fein gehackt, 2 Bund marokkanische Minze, die Blätter fein gehackt, 1 Schnapsglas Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 400 g Bio-Putenbrust, in Würfel von ca. 2x2 cm geschnitten, 1 grüne und 1 gelbe Zucchini, längs in dünne Scheiben geschnitten (Sparschäler), 18 stärkere Rosmarinzweige, die Nadeln bis auf die Spitze entfernt.

1. Knoblauch, Peperoni, Ingwer, Limettensaft und –zesten, Koriander und Minze mit dem Olivenöl zu einer eher dickflüssigen Marinade verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Putenwürfel mit der Marinade vermengen.
2. Die Zucchinischeiben wenige Sekunden in kochendes Wasser geben, damit sie etwas biegsamer werden. Sofort in kaltem Wasser abschrecken. Jeweils eine gelbe und eine grüne Zucchinischeibe aufeinander legen und im Wechsel mit den Putenstücken auf die Rosmarinzweige „fädeln“, so dass sich die Zucchinischeiben um die Pute wickeln.
3. Die Spieße 5-6 Minuten in der Pfanne oder auf dem Grill unter häufigem Wenden garen, bis das Fleisch durchgebraten ist.