



## Surf & Turf Spieß

Schritte: 3

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

1 Portion

3	Jakobsmuscheln	1-2 Scheib.	Frühstücksspeck
1 Stange	weißer Spargel		Für den Erdnuss-Dip:
	Sesamöl		Wasser
	Salz, Cayennepfeffer		Limettensaft
	Erdnussbutter	etwas	Koriander zum Garnieren

### Zubereitung

#### Grundrezept Marinade:

- 2 Teile Basis (z.B. Olivenöl, Sesamöl)
- 1 Teil Würzung (z.B. Kräuter, Gewürze, Senf)
- 1 Teil Extras (z.B. Essig, Zitronensaft, Honig)

1. Zutaten ggf. in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Danach alle Zutaten abwechselnd auf dem Holzspieß aufreihen und etwas 10-12 Minuten auf dem Grill rösten.
3. Anschließend mit der Marinade toppen, mit etwas Koriander garnieren und genießen.

Tipp: Holzspieße vor dem Grillen 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen. So verbrennen sie nicht so schnell.

*Grillzeit ist Gönnungs-Zeit und langweilig wird es nie. Spieße ermöglichen köstliche Komponenten kompakt und einfach zu genießen. Zartes Fleisch, knackiges Gemüse, würzige Marinaden ... all das auf einem Spieß macht die nächste Grillparty zum reinsten Vergnügen.*