Gegrillte Kohlrabi-Spieße

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 25 Minuten	10 Minuten	2 Personen

ZUTATEN

2	Kohlrabi
	Für die Marinade
5 Stiele	Schnittlauch
3 Stiele	Kerbel
3 Stiele	Dill
4 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kohlrabi schälen, in Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten al dente garen.
Kohlrabi mit kaltem Wasser abschrecken.
Kräuter abzupfen, waschen und klein hacken.
Kräuter und Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Kohlrabi auf Holzspieße stecken und für ca. 5 Minuten grillen.
Anschließend mit der Marinade einpinseln und servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet