

BERNI'S GRILLSPIESS[!]

300g FISCHSTÄBCHEN | 2 PAPRIKAS | SPIEßE
1 ZITRONE

BESCHREIBUNG

- Wenn deine Fischstäbchen noch tiefgefroren sind, lass sie zuerst auftauen.
- In der Zwischenzeit kannst du die Paprikas waschen und das Kernhaus entfernen. Schneide die Paprika jetzt in große Stücke.
- Teile die Fischstäbchen in drei Teile.
- Nimm jetzt deinen Spieß zur Hand und stecke abwechselnd ein Fischstäbchenstück und ein Stück Paprika auf den Spieß.
- Auf jedem Spieß sollten fünf Stücke der Fischstäbchen und fünf Stücke der Paprika sein.
- Jetzt kannst du den Spieß auf den Grill legen. Wenn die Fischstäbchen braun und knusprig aussehen, sind sie fertig.
- Du kannst jetzt noch die Zitrone darüber pressen.

BEWERTE DAS REZEPT:

