

## *Spiesschen mit Schweinefleisch und Peperoni*

### *Marinieren:*

Mindestens 4 Stunden

### *La Mise en Place:*

**1 EL Senf, 2 EL Erdnussöl, 1 TL Paprika, 1 EL Honig, 300 g Schweinsnierstück, 1 rote Peperoni, 1 gelbe Peperoni, 2 rote Zwiebeln**

### *Die Vorbereitung:*

Senf mit Erdnussöl, Paprika und Honig zu einer Marinade verrühren. Schweinsnierstück in 2 cm grosse Würfel schneiden und in die Marinade legen. Mindestens vier Stunden im Kühlschrank marinieren.

Beide Peperoni in je 4 Stücke schneiden. Zwiebeln halbieren. Abwechslungsweise Fleischwürfel, Peperoni und Zwiebelstücke auf Spiesschen stecken.

### *Das Grillen:*

Rundum bei guter Hitze in 8 Minuten grillen.

