



Mediterrane Bruzzler minis Spieße mit Pecorino

2 WIESENHOF Bruzzler minis
4 Knoblauchzehen
2 Schalotten
1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote
8 Oliven
4 Grillspieße
Salz
Pfeffer aus der Mühle
100 g Pecorino, gerieben
1 Basilikum

Schritt 1

Die Knoblauchzehen und Schalotten schälen. Die Schalotten vierteln.

Schritt 2

Die Paprikaschoten waschen, trocken tupfen, entkernen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt 3

Die Zutaten mit den Bruzzler minis und den Oliven auf die Grillspieße stecken, mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum grillen. Kurz vor Ende der Grillzeit den Pecorino darüberstreuen und grillen, bis der Käse geschmolzen ist.

Schritt 4

Basilikum waschen, trocken schleudern, abzupfen, klein schneiden, über die Bruzzler-Spieße streuen und servieren.