

# Fleischspieße

## Zutaten:

- 800 g Hähnchen- oder Putenbrustfilet
- 100 ml Olivenöl
- 3 große Zwiebeln
  - je 3 rote und gelbe Paprika
- 1 Pack Taco Seasoning Mix
- 1 Flasche Hot Pepper Sauce Roasted Garlic
- 1 Glas Salsa Dip hot



## Zubereitung:

Den Taco Seasoning Mix mit 100 ml Olivenöl verrühren. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln, Champignons mit einem Küchenkrepp säubern und halbieren, die Paprika in 3 cm große Stücke schneiden. Alles in die zubereitete Marinade geben und 20 Min. ziehen lassen.

## Tipp:

Einfach zu der Marinade einige Tropfen Hot Pepper Sauce Roasted Garlic geben, dadurch erhalten die Fleischspieße eine pikante Würze und die feine Note von geröstetem Knoblauch. Danach alles abwechselnd auf Holzspieße stecken und auf dem Grill garen. Mit Salsa Dip hot als Würzsauce servieren.