Rezept

Tintenfischspieße vom Grill

Ein Rezept von Tintenfischspieße vom Grill, am 03.07.2025

Zutaten

- **600 g** Tintenfischchen
- **4** Salbeiblättchen
- **2 EL** trockener Sherry
- **2 TL** Honig
- **12** Champignons
- **1** kleine Aubergine
- **16** Cocktailtomaten
- Pfeffer aus der Mühle
- je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
- **4** Knoblauchzehen
- **1 EL** Zitronensaft
- **4 EL** Olivenöl
- **12** kleine rote oder weiße Zwiebeln (Frühlingszwiebeln gehen auch)
- **1** kleiner Zucchino
- Salz
- **12** Grillspieße aus Metall oder Holz (die aus Holz vorher wässern, damit sie nicht zu brennen anfangen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4 sommerlich Gestimmte: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Tintenfischchen waschen und in eine Schüssel legen. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Den Knoblauch schälen und durchpressen. Mit Kräutern, Sherry, Zitronensaft, Honig und 2 EL Olivenöl verrühren und unter die Tintenfischchen mischen. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen und 12-24 Stunden ziehen lassen, dabei ab und zu mal durchrühren.

2. Dann Pilze mit feuchtem Küchenpapier abreiben, Stielenden abschneiden. Zwiebeln schälen und halbieren. Aubergine und Zucchino waschen, die Enden abschneiden. Zucchino in gut 1 cm breite Scheiben, Aubergine in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Tomaten waschen. Gemüse mit übrigem Öl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Abwechselnd Gemüse und Tintenfischchen auf die Spieße stecken. Holzkohlen- oder Backofengrill anheizen. Die Spieße auf dem Rost über der Glut oder unter den Grillschlangen (immer etwa 10 Abstand) ungefähr 15 Minuten grillen, bis sie gar und gebräunt sind. Dabei immer mal wieder umdrehen und die Spieße auf dem Holzkohlengrill mit etwas Fischmarinade bepinseln.