

# Spießli mit Kalbfleisch

Für 6 Spiesse

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

1	Stk	Zucchini, in Scheiben, vorgegart	Fleisch und Zucchini mit dem Öl mischen, würzen
300	g	Kalbfleisch, in 3 cm grossen Scheiben	
2	El	Olivenöl Salz, Pfeffer	
1	Glas	getrocknete Tomaten, abgetropft, halbiert	Fleisch, Zucchini und Tomaten im Wechsel auf die Spiesse stecken
6	Stk	Holz- oder Metallspiesse	

## Topping

2	El	Olivenöl	alles mischen
1	Bund	Basilikum, geschnitten	
50	g	Mandeln, gemahlen	
50	g	Parmesan, gerieben	

Spießchen auf dem Grill oder in der Pfanne braten. Vor dem Servieren mit Topping bestreuen. Dazu passt gebratener Reis.



Bild: Eigene Aufnahmen

24.10.2020

Text: Fooby/P. Merz