



# *Gemüse-Spießchen mit Erdnussauce*

Für 4 Personen

## *Gemüsespießchen:*

1 gelbe Paprikaschote,  
2 cm breite Streifen  
1 rote Paprikaschote,  
2 cm breite Streifen  
300 g Zucchini,  
1,5 cm breite Scheiben  
200 g kleine Champignons  
2 Tomaten, Schnitze  
3 Frühlingszwiebeln,  
4 cm lange Stücke  
3 EL Öl  
1/2 TL Currysauce

## *Erdnussauce:*

1 EL Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
4 EL Erdnussmus  
1 EL Sojasauce  
1 EL Zitronensaft  
1 TL Honig  
1 Prise Chilipulver  
abgeriebene Schale einer  
unbehandelten Zitrone  
70 ml kalte Gemüsebrühe

*Auf den Spießchen steckt eine saftige Mischung aus verschiedenen Gemüsen. Die Erdnussauce schmeckt auch zu Gemüsepäckchen aus dem Backofen oder zu Karotten und Zuckererbsen aus dem Wasserdampf.*



## *Gemüsespießchen:*

1. Paprika, Zucchini, Champignons, Tomaten und Frühlingszwiebeln abwechselnd auf Spießchen stecken.
2. Öl mit Currysauce verrühren. Die Spießchen rundum mit dem Gewürzöl einstreichen, nebeneinander auf ein Backblech legen.
3. Die Spießchen im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 15–20 Minuten backen. Nach 10 Minuten einmal umdrehen, eventuell nochmals mit Gewürzöl bestreichen.
4. Die Erdnussauce zu den Spießchen reichen. Gut paßt dazu körniger Basmatireis.

## *Erdnussauce:*

Mit dem Handrührgerät alle Zutaten zu einer glatten, cremigen Sauce rühren.