

## Gegrillte Süßkartoffel-Spieße

### Zutaten:

600 g Süßkartoffel  
 3 rote Zwiebeln  
 2 mittelgroße Zucchini  
 400 g Kirschtomaten  
 2 vorgegarte Maiskolben  
 Olivenöl  
 2 EL Soja-Sauce  
 1 TL Meersalz  
 ½ TL schwarzer Pfeffer  
 ¼ TL Piment  
 ¼ Kardamom  
 ¼ Cayennepfeffer



### Zubereitung:

Die Süßkartoffeln in Salzwasser je nach Größe 20 bis 25 Min. fast gar kochen. Die Zwiebeln schälen und mit Zucchini, Kirschtomaten und Maiskolben in gleich große Stücke schneiden. Danach drei Esslöffel Olivenöl mit Sojasoße und den Gewürzen zu einer Marinade verrühren. Die Süßkartoffeln abgießen und ebenfalls in Stücke schneiden. Das Gemüse und die Süßkartoffeln in die Marinade geben und für eine Stunde in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank ziehen lassen. Für die Spieße die Süßkartoffeln, Zucchini, Kirschtomaten, Mais und Zwiebeln auf acht gewässerte Bambusspieße stecken. Bei mittlerer Hitze 10 Min. grillen. Regelmäßig wenden und heiß servieren.