

Rezept für **Schweinefiletspieße mit Paprika und Ananas**

Zutaten:

500 g Schweinefilet
½ Ananas
1 Paprika rot
½ Chili rot
½ Limette
1 EL Honig
5 g Meersalz
1 g Pfeffer schwarz grob

Zubereitung:

Schweinefilet waschen, trocken tupfen, parieren und in ca. 2,5x2,5 cm große Stücke schneiden. Ananas schälen, längs vierteln, bzw. achteln, Strunk entfernen und in ca. 2,5x2,5 cm Stück schneiden. Limette auspressen, Saft in eine Schüssel geben. Chili längs halbieren, Kerne entfernen und in feine Ringe schneiden und zum Limettensaft geben. Honig und Gewürze ebenfalls in die Schüssel geben und zu einer Marinade verrühren. Das Schweinefilet ca. 1-2 Stunden darin marinieren. Abwechseln mit Paprika und Ananas auf Spieße stecken.

Schweinefiletspieße ca. 10 Minuten grillen.

