KIKKOMAN

Teriyaki-Rinderfilet-Spieße vom Grill

Gesamtzeit **45 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

500 g	Rinderfilet
1	rote Paprikaschote
1	kleine Honigmelone (ca. 400 g Fruchtfleisch)
7 EL	Pflanzenöl
150 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
3 EL	Honig
	Thymianblätter
	grob geschroteter Pfeffer
1	gelbe Paprikaschote
	je 1 kleine Zwiebel und Knoblauchzehe
	Kurkuma, Currypulver

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Filet trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und mit dem Fruchtfleisch der Melone in grobe Stücke schneiden. Filet, Paprikaschote und Melone auf Spieße reihen. 6 EL Öl, 9 EL Kikkoman Teriyaki Marinade & Sauce, Honig, Thymian und Pfeffer verrühren und die Spieße damit bestreichen.

Schritt 2

Für den Dip Paprikaschote halbieren, putzen und waschen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und mit der Paprikaschote würfeln. Alles in restlichem, erhitztem Öl andünsten. Restliche Kikkoman Teriyaki Marinade & Sauce angießen, aufkochen und abgedeckt ca. 10 Minuten garen. Pürieren und mit Kurkuma und Currypulver würzen. Die Spieße auf dem Grill oder in einer Grillschale ca. 5-10 Minuten grillen und mit dem Dip sowie nach Wunsch mit frischem Baguette servieren.