



Kartoffel-Wurst-Spieße

Description

Du brauchst nur wenige Zutaten:

Marinade:

40 ml Speiseöl

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

1 Knoblauchzehe, gehackt

Kräuter-Dip:

200 g Crème fraîche

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

4 g Schnittlauch, in feinen Röllchen

Kartoffel-Wurst-Spieße:

400 g Bockwurst, in Scheiben

400 g Drillinge, geschält und in Scheiben

Holzspieße

Die Zubereitung ist kinderleicht:

Backofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für die Marinade: Speiseöl mit Salz, Pfeffer und Knoblauch verrühren. Beiseite stellen.

Für den schnellen Kräuter-Dip: Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Schnittlauch zu einem Dip verrühren. Ebenfalls beiseite stellen.

Für die Kartoffel-Wurst-Spieße: Bockwurst und Kartoffeln in jeweils 2 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben abwechselnd auf Holzspieße aufspießen und auf ein Backblech legen.

Spieße von allen Seiten mit Marinade einstreichen und im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten lang backen, bis die Kartoffeln gar sind.

Mit Kräuter-Dip servieren und schmecken lassen!



Category

- 1. Fleisch

Date Created

Februar 10, 2023

Author

jeanny

default watermark