

BRATWURST-GRILLSPIEßE

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



10 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Stück

- 3 Bratwürste
- 250 g Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel

Für die Marinade:

- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Majoran
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

1. Wasche die Paprika und die Zucchini. Schneide die Zucchini in Scheiben und die Paprika in mundgerechte Stücke. Schäle die Zwiebel und viertel sie. Schneide die Bratwurst in 8 gleich große Stücke.
2. Verrühre das Öl mit Majoran, Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Mische die Marinade mit dem Gemüse.
3. Spieße die Bratwurst und das Gemüse abwechselnd auf die Holzspieße.
4. Grille die Bratwurst-Spieße, bis sie rundherum goldbraun sind. Alternativ kannst du sie bei 180 Grad für 13 Minuten in die Heißluftfritteuse geben.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

