









## Bratwurst-Kartoffel-Spieße

### Zutaten für 5 Spieße

-  2 grüne Paprika
-  5 Zimmermann Rostbratwürste
-  2 mittelgroße, festkochende Kartoffeln, vorgegart
-  1 – 2 EL Olivenöl
-  Salz, Pfeffer
-  5 Holzspieße

### Zubereitung | ca. 30 min.

- 1** Grill für direkte mittlerer bis starke Hitze (180 – 200 °C) vorbereiten. Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen und in 20 gleich große, möglichst flache Stücke schneiden. Die Zimmermann Rostbratwürste jeweils in 4 gleich große Stücke zerteilen.
- 2** Vorgegarte Kartoffeln mit Schale in 10 gleich große Ecken schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Anschließend Paprika, Würste und Kartoffelstücke abwechselnd auf einen Spieß schieben und im geschlossenen Grill ca. 15 Minuten über direkter Hitze grillen, gelegentlich wenden, bis die Bratwurststücke die gewünschte Bräunung haben.