

Bratwurst-Spieße

Für 8 Stücke

2 Paprika (rot, gelb)	150 g Champignons	2 Rote Zwiebeln
3 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer	8 Bratwürste (à 80 g)
Paprikapulver edelsüß		

Paprika waschen, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Paprika, Champignons und Zwiebeln jeweils mit 1 EL Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Bratwürste in Stücke schneiden und abwechselnd mit dem Gemüse auf Spieße stecken.

Bratwurst-Spieße auf dem heißen Grill 3 Minuten pro Seite grillen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Paprikapulver bestäuben.

NN am 24. Juni 2026