



Bratwurst-Gemüsespieße

mit Original Nürnberger Rostbratwürste

Zutaten für 2 Personen:

1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste
4 Stangen grüner Spargel
1 Zucchini
1 rote Paprikaschote
2 Knoblauchzehen
6 EL Öl
Paprikapulver
2 Rosmarinzweige
Salz & Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Als Erstes vom Spargel die holzigen Enden abschneiden. Dann die Zucchini waschen und längs vierteln. Nun die Paprika der Länge nach aufschneiden, das Kerngehäuse entfernen und in circa 3 cm breite Stücke schneiden.
2. In eine Schüssel das Öl geben und den Knoblauch hineinpresse. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und dem Rosmarin mischen. In die Mischung das Gemüse geben, gut verrühren und eine Stunde ziehen lassen.
3. Dann die Bratwurst auf die gleiche Länge wie das Gemüse schneiden und abwechselnd auf Holzspieße stecken. In der Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten grillen, bis die Bratwurst gar ist.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben