



Mini-Bratwurstspeiße

mit Mais und Pflaumen

Zutaten für 18 Stück:

6 Stück WOLF Fränkische Rostbratwürste
6 Scheiben WOLF Thüringer Schinkenspeck
3 frische Maiskolben
18 Trockenpflaumen
18 frische Lorbeerblätter
Olivenöl
Salz und Pfeffer
Fingerfood-Spieße oder Zahnstocher

So wird's gemacht:

1. Die Maiskolben putzen, waschen und in Salzwasser in ca. 20 Minuten weich kochen, herausnehmen, abkühlen lassen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Speckscheiben dritteln und die Pflaumen in je ein Stück Speck einwickeln. Die Bratwürste ebenfalls dritteln. Die Lorbeerblätter waschen und trocken schütteln.
3. Abwechselnd Mais, Lorbeerblätter, Bratwürste und Pflaumen auf die Fingerfood-Spieße aufstecken.
4. Den Mais mit Olivenöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Speiße von beiden Seiten in ca. 10 Minuten braun grillen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben