

# Kartoffel-Wurst-Spieße

## Für 4 Portionen

4 Bratwürste	16 kl. festk. Kartoffeln	1 EL Öl
Salz, Pfeffer	2 TL Thymian	8 Stk. Holzspieße

Die Kartoffeln halbgar kochen (ca. 11 min.), abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Bratwürste in Scheiben schneiden, die Thymian-Blätter vom Stängel zupfen, fein hacken. Abwechselnd Bratwurst- und Kartoffel-Scheiben auf die Spieße stecken. Mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf dem vorgeheizten Grill etwa 10-15 Minuten grillen und mit dem Thymian bestreuen. Dazu frische Salate wie Tomatensalat, Kopfsalat und Senf und Ketchup reichen.

NN am 13. Juni 2021