

## Bratwurst-Gemüse-Spieße

### Für 6 Portionen:

4 Stangen grüner Spargel	1 Zucchini	1 rote Paprika
2 Knoblauchzehen	6 EL Öl	Salz, Pfeffer
Paprikapulver	Rosmarin	300 g Bratwurst

Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Zucchini putzen, waschen und längs vierteln. Paprika waschen, längs aufschneiden, Kerngehäuse entfernen und in 3 cm breite Stücke schneiden.

Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse in das Öl drücken.

Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und den Rosmarinnadeln mischen, Gemüse in eine Auflaufform verteilen, mit dem Öl mischen und mind. 1 Stunde marinieren lassen.

Bratwurst und Gemüse längs abwechselnd so auf Holzspieße stecken, dass in jeder Wurst bzw. jedem Gemüsestück 6 Spieße stecken. Auf dem Grill von beiden Seiten grillen, bis die Bratwurst gar ist.

Anschließend mit einem scharfen Messer so schneiden, dass 6 einzelne Spieße entstehen.

NN am 02. Juni 2025