

Bunte Grillspieße

mit Bratwürsten

Zeit: 45 Min

Schwierigkeit: Leicht

Kategorie: Vom Grill

Leckere Spieße gehören genauso zum Grillen, wie Bratwürste! Mit diesen bunten Grillspießen machst du nichts falsch! Saftige Kirschtomaten, süßer Mais und fettarme Bratwürste - nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein Traum!

Zutaten

Portionsgröße: 10 Person(en)

1	Zuckermaiskolben (vorgegart)
1	kleine Zucchini
150 g	Kirschtomaten
150 g	kleine braune Champignons
1	rote Zwiebel
3 EL	8 Kräuter (TK)
2	Knoblauchzehe(n)
2 EL	raffiniertes Olivenöl
4 EL	Rinderbrühe



3

[BRATWÜRSTE, 240 G](#)

4,99

(20,79/1kg)

inkl. MwSt. zzgl. Versand

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Zur Vorbereitung die Tomaten und die Zucchini waschen. Die Zucchini in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und gegebenenfalls halbieren.
2. Den vorgegarten Mais ebenfalls in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese dann nochmals halbieren. Die Rote Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Die Bratwürste in Scheiben schneiden und kühl stellen.
3. Für die Marinade den Knoblauch schälen, sehr fein hacken und zusammen mit den Kräutern und der Brühe unter das Öl heben.
4. Anschließend alles zusammen mit dem Gemüse in einem Gefrierbeutel vermengen, kühl stellen und 2 – 3 h marinieren.

5. Nach 2 – 3 h das Gemüse aus dem Beutel nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Bratwurst-Scheiben auf die Spieße verteilen und grillen.

Dazu passt: Kräuterbaguette, Grüner Salat

Guten Appetit.