

Kalbs-Bockwurst-Spieße

Mit Kartoffeln

Zeit: 30 Min

Schwierigkeit: Leicht

Kategorie: Vom Grill

Was gibt es besseres im Sommer als zu grillen? Damit auch auf der Waage alles im grünen Bereich bleibt, musst du dir diese fettarmen Spieße mit Kalbs-Bockwurst unbedingt gönnen.

Zutaten

Portionsgröße: 4 Person(en)

4	Kalbs-Bockwürste
1	Zwiebel
16	Kirschtomaten
400 g	Kartoffeln
4 EL	Skyr
4	Spieße
	Zitronensaft
	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser bissfest garen.
2. Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Skyr mit Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren. Kalbs-Bockwurst in dicke Scheiben schneiden.
3. Zwiebeln, Kirschtomaten und Kalbs-Bockwürste aufspießen. Spieße 4 Minuten pro Seite anbraten. Mit Kartoffeln und Skyr-Creme servieren.