



# Veggi- Erdäpfel-Spieß

Küchenmeister  
Franz Stolz  
empfiehlt:



**Zutaten** für 10 Personen

- Spieß:** 50 Stk. Mini-Erdäpfel mit Schale  
 2 Stk. Rote Paprikaschote  
 1 Stk. Gelbe Paprikaschote  
 150 g Champignons  
 2 Stk. Zucchini  
 50 ml Olivenöl  
 • Grillgewürz, Salz
- Sauce:** 500 ml Tomatensauce
- Dekoration:** 10 EL Pesto  
 • Oreganozweige  
 • grobes Meersalz

## Zubereitung

- Mini-Erdäpfel aus dem Beutel nehmen und abspülen.
- Gemüse und Champignons in Scheiben schneiden und mit Olivenöl und Grillgewürz marinieren.
- Erdäpfel mit marinierten Gemüse auf Spieße stecken.
- Spieße in der Pfanne, am Grill oder im Kombidämpfer 10 Minuten „grill-braten“!
- Mit Tomatensauce servieren und mit etwas Pesto beträufeln.
- Mit frischem Oregano und grobem Meersalz garnieren.

## Tipp (für Fleischtiger)

**Kombinieren Sie die Erdäpfel-Spieße z.B. mit Tofu, Käse, Garnelen oder auch mit Filetfleisch von der Pute, vom Rind, Schwein oder Lamm ...**



Art. Nr. 10155