

Kartoffelspieße

Grill-Gerichte » Kartoffeln

Zutaten (4 Personen)

- » 500g Kartoffel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 1 TL Majoran
- » 1 TL Thymian
- » 3 EL Parmesan
- » 10 EL Olivenöl
- » Salz & Pfeffer
- » 400g Putenbrust/-brüste
- » 1 rote Paprika
- » 1 gelbe Paprika

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, evtl. abbürsten und ca. 15min kochen. Kalt abschrecken, nach Geschmack die Schale abziehen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und durch die Presse drücken. Mit Majoran, Thymian, Parmesan und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Putenbrustfilet waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Paprikaschoten, halbieren, entkernen, waschen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Ölmischung auf zwei Schüsseln verteilen. Kartoffeln in der einen Schüssel, Paprika- und Geflügelwürfel in der anderen marinieren.

3. Die Kartoffeln auf Spieße stecken. Paprika- und Fleischwürfel abwechselnd ebenfalls auf Spieße stecken. Die Spieße auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C 30min garen.

Nährwerte: 337kcal/E20g/F21g/KH16g pro Portion

angelegt am: 08.06.2006

Rezept-Nr: 2033

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke