



# Frühkartoffel-Filetspieße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zum Grillen, oder einfach in den Backofen schieben

## Zutaten

- Für die Filet - Frühkartoffel - Feta Spieße:
- 450 g Rinder - oder Lammfilet, 2 cm dick geschnitten
- 20 gleichmäßig kleine fest kochende Frühkartoffeln (Drillinge)
- 200 g Feta Käse am Stück, in ca.16 Würfeln geschnitten
- 32 frische Lorbeer Blätter
- 4 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Für die Tomaten- Salsa:
- 400 g vollreife Freilandtomaten in 1 cm großen Stücke geschnitten
- 20 Stück Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 grüne Chilischoten ohne Kerne, fein gewürfelt
- 1 Rosmarinzweige, gezupft, gehackt
- 1 Zweig Thymian, gezupft, gehackt
- 50 ml Olivenöl
- 1 El Balsamico
- 1 Tl Limonen Saft, Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die gewaschenen Kartoffeln etwa 15 min. in Salzwasser mit etwas Kümmel kochen, abgießen und auskühlen lassen.

### Schritt2

Abwechselnd mit dem Filet, Feta Käse und frischen Lorbeerblättern auf Spieße stecken, salzen,

pfeffern und mit Olivenöl bestreichen.

### **Schritt3**

Auf dem Grill braten oder auf dem flachen Backblech bei 200 ° C ca.15 min. garen.

### **Schritt4**

Die Tomaten- Salsa:

### **Schritt5**

Alle Zutaten miteinander mischen, nachschmecken, 20 min. durchziehen lassen.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Die Spieße auf / mit der Tomaten- Salsa und sofort servieren.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** Tomaten - Salsa

**Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruehkartoffel-filetspiesse/>