



Kartoffelspieße mit Chorizo

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 23m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Etwas Herzhaftes für die die Grillsaison, passt zu Vielem, schmeckt Jedem

Zutaten

- 1 kg gleichmäßig kleine Kartoffeln „Drillinge“
- 250 g spanische Chirozo in 0,5 cm dicken Scheiben
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL frische Majoranblätter, gehackt
- 1 EL frische Rosmarinnadel, gehackt
- 1 fein mit Salz geriebene Knoblauchzehe
- 1 EL gemahlener Kümmel , Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Kräuter und Gewürze mit dem Sonnenblumenöl zu einer kräftigen Marinade verrühren.

Schritt3

Die Kartoffeln gut waschen und mit Schale in Salzwasser etwa

Schritt4

10 min. kochen, abgießen und abkühlen lassen, ev. halbieren. Abwechselnd mit den Chirozo - Scheiben auf Spieße stecken, etwas salzen und pfeffern. Mittels eines Küchenpinsels mit der Marinade bestreichen, etwas einziehen lassen.

Schritt5

Auf dem Grill bei mittlerer Hitze ca. 8 -10 min. goldbraun braten.

Rezeptart: Grillrezepte für Fleisch, Schnelle Rezepte **Tags:** einfach, grillen, herzhaft, passt zu vielem, schmeckt jedem

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelspiesse-mit-chorizo/>