



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

800 g	Erdäpfel
8 Blätter	Speck
2 Stk.	rote Zwiebeln
8 Stk.	Cherrytomaten
2 Stk.	Zucchini
2 Stk.	Paprikas, gelb
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
	Öl
	Paprikapulver

Mein persönlicher Tipp

Erdäpfel-Spieße können auch mit anderem Gemüse der Saison (z.B. Kürbis) gemacht werden. Toll schmecken auch Erdäpfel-Wedges aus knusprig gebackenen Erdäpfelspalten im Würzöl!

Helga Schmid

Seminarbäuerin im Bezirk Schärding

Quellen:

- Mag. Christine Schober, Mag. Helmut Eiselsberg, Ulrike Haunschmid & Romana Schneider: *Kursunterlage Erdäpfelküche- Entdecke die Vielfalt der tollen Knolle*

Erdäpfel-Gemüsespieß

Zubereitung

- Erdäpfel waschen, gut bürsten und in große Stücke schneiden.
- Zwiebel schälen und zerteilen.
- Zucchini in 1cm dicke Scheiben schneiden, Paprikaschote in Stücke zerteilen.
- Alle Zutaten abwechselnd auf den Spieß stecken.
- Öl mit Salz, grob geriebenen Pfeffer und Paprikapulver verrühren.
- Würzmischung kann ganz individuell mit Knoblauch, getrockneten Kräutern, Curry etc. abgewandelt werden.
- Damit die Spieße rundherum einstreichen.
- Auf das Grillgitter legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C backen bis sie weich und knusprig sind.
- Mit Kräuterrahm oder Joghurt-Knoblauchsauce servieren.