



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

Erdäpfel-Gemüsespieß



Foto: LK OÖ/Maria Schönleitner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Mag. Christine Schober, Mag. Helmut Eiselsberg, Ulrike Haunschmid &

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

Romana Schneider: *Kursunterlage*
Erdäpfelküche- Entdecke die Vielfalt
der tollen Knolle



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

