



**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.

