



Grillspieße mit Bratwurst

mit Thymian-Kartoffeln und Gremolata



30-40min



4 Personen

Endlich Sommer, endlich Grillzeit! Es gibt herzhaftes Spießfleisch mit Gemüse, dazu knusprige Thymian-Kartoffeln. Eine frische Dill-Gremolata gibt dem Gericht das gewisse Etwas. Die Paste aus frischen Kräutern, Knoblauch und Zitrone gehört zu den Klassikern der italienischen Küche.

Was du von uns bekommst

- Knoblauchzehe
- frischer Thymian
- rote Paprika
- Laszlos Gulaschgewürz
- unbehandelte Zitrone
- frischer Dill
- Bratwürstel
- rote Zwiebel
- Kartoffelnetz
- Holzspieß

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Grillpfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 645.0kcal, Fett 38.6g, Eiweiß 19.7g, Kohlenhydrate 48.9g



1. Kartoffeln schneiden

Backrohr auf 190°C Umluft vorheizen. Evtl. den Grill auf Temperatur bringen. **Kartoffeln** gut waschen und mit der Schale in ca. 2cm große Würfel schneiden. **Thymianblättchen** grob von den Zweigen abstreifen.



4. Spieße grillen

Inzwischen **Spieße** ca. 2-3Min. in einer großen Grillpfanne mit 2EL Öl anbraten und gut andrücken bis Grillstreifen entstehen. Dann die Spieße für ca. 15-20Min. zusammen mit den **Kartoffeln** im Backrohr zu Ende garen, ca. 5Min. vor Garende die Hitze auf 200°C hochdrehen. Alternativ können die **Spieße** auf dem heißen Grill ca. 8-10Min. pro Seite gegrillt werden.



2. Spieße vorbereiten

Paprika halbieren, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden, die **Zwiebeln** schälen und in ca. 2cm große Spalten schneiden. **Würste** in ca. 2cm lange Stücke schneiden. **Paprika**, dünne **Zwiebelscheiben** und **Bratwürste** mit einigen Millimetern Abstand zu einander abwechseln auf die **Holzspieße** ziehen.



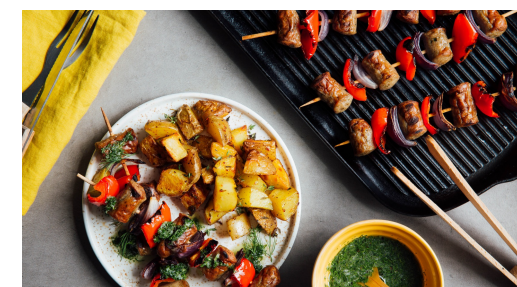
5. Gremolata zubereiten

Inzwischen den **Dill** ohne die harten Stiele sehr fein hacken. **Knoblauch** schälen und pressen oder reiben. **Dill**, **Knoblauch** und **2EL Zitronensaft** mit 2EL Öl und 4EL Wasser zu einer groben Paste mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Wer mag, kann **1TL** abgeriebene **Zitronenschale** in die **Gremolata** mischen.



3. Kartoffeln würzen

Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und mit 1-2EL Öl, der **Gewürzmischung**, **Thymian**, Salz und Pfeffer vermengen, dann im Rohr für ca. 20-25Min. goldbraun backen.



6. Servieren

Spieße mit **Kartoffeln** servieren und nach Geschmack mit der **Dill-Gremolata** beträufeln.