

SENSATIONAL BRATWURST-KÄSE-SPIESSE MIT KRÄUTERBAGUETTE UND GEGRILLTEN SALATHERZEN

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet
Sensational Bratwurst

1 Zucchini

1 Paprika

1 Bund Frühlingszwiebel

2 Salatherzen

100 ml BBQ-Sauce

150 g Grillkäse

4 Scheiben Baguette

50 g Butter

Frische Kräuter

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

Öl

🍴 2 PORTIONEN

🕒 30 MIN

Du brauchst leckere Rezeptideen für einen Grillabend? Probiere unsere Garden Gourmet Sensational Bratwurst-Käse-Spieße mit Kräuterbaguette! Super lecker und veggie!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Sensational Bratwurst

Die Garden Gourmet Sensational Bratwurst in ca. 3 Zentimeter breite Stücke und den Grillkäse in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden.

2. Vorbereitung Zutaten

Die Knolle der Lauchzwiebel halbieren und die Paprika in Streifen schneiden. Mit einem Sparschäler lange dünne Scheiben von der Zucchini abhobeln und anschließend zusammenfallen.

3. Vorbereitung Spieße

Zuerst die Frühlingszwiebel, danach abwechselnd alle anderen Zutaten aufspießen und wieder mit einer Frühlingszwiebel abschließen. Die Spieße auf den Grill legen und regelmäßig drehen.

4. Vorbereitung Kräuterbaguette

Währenddessen die Kräuter hacken und auf die mit Butter bestrichenen Baguettescheiben streuen. Anschließend mit auf den Grill legen, bis die Butter geschmolzen ist.

5. Zubereitung Sensational Bratwurst-Spieße

Nachdem die Spieße etwa 8 Minuten gleichmäßig gegrillt wurden, mit der BBQ-Soße einstreichen.

6. Es kann angerichtet werden!

Die Salatherzen halbieren, mit etwas Öl bestreichen und mit grobem Meersalz würzen. Für jeweils eine Minute von jeder Seite auf dem Grill braten. Danach alles zusammen servieren und genießen.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**