

Rezept

Bratwurstschaschlik

Ein Rezept von Bratwurstschaschlik, am 16.02.2025

Zutaten

je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote	2 rote Zwiebeln
8 Scheiben Frühstücksspeck	16 getrocknete Aprikosen
4 große feine Bratwürste	ca. 2 EL Sonnenblumenöl zum Bestreichen
Salz	Pfeffer
4 Schaschlikspieße	Thymianblättchen (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Speckscheiben halbieren. Die Aprikosen damit umwickeln. Die Bratwürste in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
2. Paprika-, Zwiebel- und Wurststücke sowie die Aprikosen auf lange Spieße stecken. Die Spieße rundum mit Öl bepinseln und auf dem heißen Grill oder in der Grillpfanne unter gelegentlichem Wenden in ca. 5-8 Min. garen. Die Spieße mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit Thymianblättchen bestreut bestreuen.