

Rezept

Bunte Gemüse-Kartoffel-Spieße

Ein Rezept von Bunte Gemüse-Kartoffel-Spieße, am 09.06.2026

Zutaten

250 g kleine, junge Kartoffeln	1 kleiner Zucchini
Salz	200 g Kirschtomaten
150 g Schalotten	2 Knoblauchzehen
6 Zweige Thymian	1 TL getrockneter Majoran
5 EL Olivenöl	Fleur de Sel
Pfeffer	12 lange Metall- oder Holzspieße
Alu-Grillschale	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen. Zucchini waschen, putzen und längs in feine Scheiben hobeln. In einem großen Topf Wasser aufkochen, salzen, Zucchinoscheiben hineingeben, knapp 1 Min. blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Kartoffeln ins kochende Wasser geben und ca. 20 Min. zugedeckt garen, abgießen und ausdampfen lassen.
2. Inzwischen die Tomaten waschen. Schalotten schälen, große eventuell halbieren. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Knoblauch, Thymian, Majoran und Öl verrühren. Kartoffeln halbieren, Zucchinoscheiben fest zu Röllchen aufwickeln. Kartoffelhälften, Zucchinirollen, Tomaten und Schalotten abwechselnd auf die Spieße stecken, mit der Marinade bepinseln und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.
3. Den Gas- oder Holzkohlengrill gut anheizen. Die Spieße in die Grillschale legen und auf dem Rost mit ca. 15 cm Abstand zur Hitzequelle 15-20 Min. grillen, dabei ab und zu wenden und mit Marinade bepinseln.