

Rezept

Gemüsespieße mit Kartoffel-Wedges

Ein Rezept von Gemüsespieße mit Kartoffel-Wedges, am 09.06.2026

Zutaten

500 g kleine fest kochende Kartoffeln	Salz
150 g mittelgroße Champignons	je 1 rote und grüne Paprikaschote
4 weiße Zwiebeln	6 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen	1 getrocknete Chilischote
1/2 TL getrockneter Oregano	1/4 TL getrockneter Rosmarin
eckige Metallspieße	Öl zum Bestreichen
Zitronenachtel zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser 10 Min. kochen, abgießen und abkühlen lassen. Pilze mit Küchenpapier säubern und putzen. Paprika waschen, putzen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln. Den Holzkohlegrill anheizen.
2. Öl in ein Schüsselchen geben, Knoblauch schälen und dazupressen. Chili zerbröseln, mit Kräutern und etwas Salz im Mörser zerreiben, unter das Öl mischen. Spieße ölen. Kartoffeln ungeschält längs vierteln. Abwechselnd mit dem Gemüse aufspießen, dick (vor allem die Pilze) mit dem Würzöl bestreichen.
3. Den Grillrost heiß werden lassen, ölen und die Spieße bei mittlerer Hitze rundum ca. 25 Min. grillen, dabei immer wieder mit Würzöl bepinseln. Die Gemüsespieße auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit den Zitronenachteln garnieren.