

Bratwurst Kartoffelspieße

Zutaten

8 Spieße für 4 Portionen

500 g kleine, runde Kartoffeln

500 g Schweinsbratwürste

½ grüne Paprikaschote

½ rote Paprikaschote

4 Zwiebeln

Salz

weißer Pfeffer

Paprikapulver

250 g Magerquark

4 EL Rapsöl

1 Frühlingszwiebel

½ Bund Schnittlauch

1 Zwiebel

1 TL Kümmel



Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und 10 Minuten in Salzwasser vorgaren. Die Bratwürste in Stücke schneiden, Paprika putzen, waschen, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und halbieren.

Kartoffeln abwechselnd mit Bratwurst, Paprika und Zwiebelstücken aufspießen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin rundherum braten. Inzwischen den Quark mit Rapsöl cremig rühren.

Frühlingszwiebel in dünne Ringe, Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Zwiebel abziehen und fein würfeln, mit dem Kümmel unter den Quark heben, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Kartoffelspieße mit dem Kräuterquark servieren.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.