

Michael Möller

running | biking | coaching *
Sport für den guten Zweck

* & cooking 😊



Bratwurstspieße mit Gemüse

4 Bratwürste

2 Paprikaschoten

12 kleine Champignons

in 3-4 gleich große Stücke;

entkernen, in ca. 3x3 cm große Stücke schneiden.

putzen. Größere Champignons halbieren.

Die Zutaten auf Holzspieße ziehen. Die fertigen Spieße in eine Schale legen und mit Öl beträufeln.

Gewürzt habe ich die Spieße mit „Magic Spice“ von „Klaus Grillt“ - Zutaten: Steinsalz, Pfefferm Chiliflocken, Knoblauch, Thymian, Koriander, Majoran, Rapsöl.

Die gewürzten Spieße 1-2 Stunden Kühl stellen, damit alles einziehen kann.