

WURST-HÄRDÖPFEL-SPIESS

ZUTATEN FÜR 2 SPIESSE

- 2 WÜRSTE NACH WAHL
- 2 KLEINERE FESTKOCHENDE KARTOFFELN NACH WAHL, ZU HAUSE IN SALZWASSER SO LANGE GEKOCHT, BIS SIE FAST GAR SIND.
- SALZ & PAPRIKA



ZUBEREITUNG

1. WÜRSTE IN DICKE RÄDCHEN SCHNEIDEN.
2. KARTOFFELN IN DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN UND MIT PAPRIKA UND WENIG SALZ WÜRZEN.
3. DAS ENDE EINES «STÄCKENS» SO ZUSPITZEN, DASS MAN IHN ALS SPIESS BENUTZEN KANN.
4. ABWECHSELND EIN STÜCK WURST UND EIN STÜCK KARTOFFEL AUFSPIESEN UND SO LANGE ÜBER DIE GLUT ODER NAH ANS FEUER HALTEN, BIS ALLES GAR IST.

GEMÜSEPFANNE OHNE PFANNE

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN ALS BEILAGE

- ½ PEPERONI
- 1 ZUCCHETTI
- 4-6 CHAMPIGNONS
- CA. 60 G KRÄUTERFRISCHKÄSE, Z.B. CANTADOU
- 1 SCHLUCK WASSER
- SALZ
- AUSSERDEM: ALUFOLIE

ZUBEREITUNG

1. ZUCCHETTI, PEPERONI UND CHAMPIGNONS IN GROBE STÜCKE SCHNEIDEN. DIE CHAMPIGNON- UND ZUCCHETTISTÜCKE DÜRFEN ETWAS GRÖßER SEIN, DA PEPERONI LÄNGER BRAUCHEN BIS SIE GAR SIND.
2. GEMÜSE UND PILZE IN EIN GROSSES STÜCK ALUROLIE PACKEN, KRÄUTERFRISCHKÄSE, SALZ UND WASSER BEIGEBEN UND ALLES KURZ VERMENGEND.
3. ALUROLIE ZU EINEM GESCHLOSSENEN PÄCKCHEN FORMEN UND DIESES FÜR CA. 15 MINUTEN AUF DIE HEISSE GLUT LEGEN.