

# Würstchenspieße



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Je 1 rote, grüne und gelbe Paprika</li><li>• 40 Rostbratwürstchen</li><li>• 5 EL Speiseöl</li><li>• 20 Holzspieße (2 pro Würstchenspieß)</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Paprikaschoten entkernen und waschen. In lange Streifen schneiden.</li><li>2. Abwechselnd 4 Würstchen und 4-5 Paprikastreifen auf 2 Spieße gleichzeitig stecken, damit sie sich besser wenden lassen.</li><li>3. Die Spieße auf beiden Seiten mit Öl einreiben.</li><li>4. Die Spieße auf den heißen Grill legen und etwa 10 Minuten grillen. Dabei ab und zu wenden.</li></ol>

Aus: Dr. Oetker Sparrezepte von A-Z. Dr. Oetker-Verlag, 2011.