



## **Bruzzler-Gemüse-Spieße mit Rosmarin-Kartoffeln**

2 Packung WIESENHOF Bruzzler minis

500 g kleine Kartoffeln

Salz

1 rote Chilischote

2 Zweige Rosmarin

etwas Zitronensaft

4 TL Kräuterbutter

1 mittelgroße Zwiebel

1 Paprikaschote

1 EL Öl

Salz

schwarzer Pfeffer

Alufolie

4 Grillspieße

### **Schritt 1**

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich putzen. Mit Schale in Salzwasser 10 Minuten vorkochen. Inzwischen Chili waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Rosmarin waschen, Zweige halbieren und die Nadeln etwas zerdrücken.

### **Schritt 2**

Kartoffeln abgießen. Auf 4 Stücke Alufolie verteilen, salzen und mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufeln. Je einen Teelöffel Kräuterbutter, ein Stück Chilischote und einen halben Zweig Rosmarin dazugeben. Folie zusammenfalten und die Päckchen auf dem Grill ca. 15 Minuten garen. Dabei öfter wenden.

### **Schritt 3**

Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Paprikaschote waschen, putzen und in Stücke teilen.

### **Schritt 4**

Zwiebeln und Paprika mit den Bruzzler minis auf die Grillspieße stecken. Mit Öl bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum grillen. Bruzzler-Spieße mit den Rosmarin-Kartoffeln servieren.