



Bunte Bratwurst Spieße

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Mini Rostbratwürstchen	300 g
Cherrytomaten	300 g
Bratpaprika, grün, Grill und Back	200 g
Zwiebeln, rot	5 St.
Rostbratwürste	500 g
Maiskolben, gegart	1 St.
Berner Würstchen	300 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Grill, Grillspieße

1. Mini-Rostbratwürstchen und Cherrytomaten abwechselnd auf Grillspieße stecken.
2. Bratpaprika waschen. Zwiebeln halbieren, schälen und in Spalten schneiden. Rostbratwürste in Stücke schneiden und mit Zwiebeln und Paprika auf Spieße stecken.
3. Mais längs halbieren und in Stücke schneiden. Berner Würstchen vierteln und mit dem Mais auf Spießen verteilen.

Die Wurst-Spieße auf dem vorgeheizten Grill ca. 10 Min. knusprig grillen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	801 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	33 g