

Frühkartoffel-Filetspieße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zum Grillen, oder einfach in den Backofen schieben

Zutaten

- Für die Filet - Frühkartoffel - Feta Spieße:
- 450 g Rinder - oder Lammfilet, 2 cm dick geschnitten
- 20 gleichmäßig kleine fest kochende Frühkartoffeln (Drillinge)
- 200 g Feta Käse am Stück, in ca.16 Würfeln geschnitten
- 32 frische Lorbeer Blätter
- 4 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Für die Tomaten- Salsa:
- 400 g vollreife Freilandtomaten in 1 cm großen Stücke geschnitten
- 20 Stück Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 grüne Chilischoten ohne Kerne, fein gewürfelt
- 1 Rosmarinzweige, gezupft, gehackt
- 1 Zweig Thymian, gezupft, gehackt
- 50 ml Olivenöl
- 1 El Balsamico
- 1 Tl Limonen Saft, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die gewaschenen Kartoffeln etwa 15 min. in Salzwasser mit etwas Kümmel kochen, abgießen und auskühlen lassen.

Schritt2

Abwechselnd mit dem Filet, Feta Käse und frischen Lorbeerblättern auf Spieße stecken, salzen,

pfeffern und mit Olivenöl bestreichen.

Schritt3

Auf dem Grill braten oder auf dem flachen Backblech bei 200 ° C ca.15 min. garen.

Schritt4

Die Tomaten- Salsa:

Schritt5

Alle Zutaten miteinander mischen, nachschmecken, 20 min. durchziehen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Spieße auf / mit der Tomaten- Salsa und sofort servieren.

Rezeptart: Kartoffelgerichte, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** Tomaten - Salsa

Zutaten:Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruehkartoffel-filetspiesse/>