

# Kartoffelschaschlik, herzhaft, bunt, schmackig

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kleines leckeres, Fleischvermindertes Gericht für jeden Tag, preiswert, prima auch zum Grillen

## Zutaten

- 700 g gleichmäßig große, fest kochende Pellkartoffeln
- 12 gleichmäßig kleine Schalotten
- 12 rote, 2 x 2 cm große Paprikastücke
- 4 Stiele Salbeiblätter
- 12 dünne Scheiben Frühstückspeck
- 2 El Butterschmalz zum Braten
- Salz, grober Pfeffer aus der Mühle
- Holzspieße

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die gekochten, etwas abgekühlten Pellkartoffeln in der Länge vierteln. Zunächst mit einem Salbeiblatt, dann mit dem Speck umwickeln.

### Schritt2

Abwechselnd mit den Schalotten und Paprikastücken auf Spieße stecken.

### Schritt3

In Butterschmalz 5-6 min. bei mittlerer Hitze braten oder eben auf dem Grill garen, salzen., pfeffern.

### Schritt4

Anrichtevorschlag:

## Schritt5

Mit einem großen, frischen Salt und z. B. Gekonntgekocht: Avocado - Pfefferschoten - Dip, Frischkäse - Dip, Chili - Tomaten - Kräuterdipp

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** für jeden tag, Hauptgericht, paprika, preiswert, Salbei, schalotten, snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelschaschlik-herzhaft-bunt-schmackig/>