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/