



# Kartoffelspieße mit Chorizo

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 23m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Etwas Herzhaftes für die die Grillsaison, passt zu Vielem, schmeckt Jedem

## Zutaten

- 1 kg gleichmäßig kleine Kartoffeln „Drillinge“
- 250 g spanische Chirozo in 0,5 cm dicken Scheiben
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL frische Majoranblätter, gehackt
- 1 EL frische Rosmarinnadel, gehackt
- 1 fein mit Salz geriebene Knoblauchzehe
- 1 EL gemahlener Kümmel , Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Zunächst die Kräuter und Gewürze mit dem Sonnenblumenöl zu einer kräftigen Marinade verrühren.

### Schritt3

Die Kartoffeln gut waschen und mit Schale in Salzwasser etwa

### Schritt4

10 min. kochen, abgießen und abkühlen lassen, ev. halbieren. Abwechselnd mit den Chirozo - Scheiben auf Spieße stecken, etwas salzen und pfeffern. Mittels eines Küchenpinsels mit der Marinade bestreichen, etwas einziehen lassen.

## Schritt5

Auf dem Grill bei mittlerer Hitze ca. 8 -10 min. goldbraun braten.

**Rezeptart:** Grillrezepte für Fleisch, Schnelle Rezepte **Tags:** einfach, grillen, herzhaft, passt zu vielem, schmeckt jedem

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelspieße-mit-chorizo/>