# Vegetarische Kartoffelspieße

**Grill-Gerichte » Kartoffeln**

## Zutaten (4 Personen)

» 1/2 TL Pfefferkörner
» 1/2 TL Piment
» 1/2 TL Koriander
» 1 Zitrone(n)
» 100g Butter/Margarine
» 2 grüne Paprika
» 200g Cocktailtomaten
» 400g Kartoffel(n)
» 200g Schalotte(n)

## Bewertung

**Beschaffung**
manchmal im Discounter

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

1. Gewürze mit Salz im Mörser zerstoßen, mit Zitronensaft verrühren, zur Butter rühren. Paprika putzen, waschen, in Stücke schneiden. Tomaten waschen. Kartoffeln waschen und bei Bedarf halbieren. Schalotten abziehen und halbieren.

2. Paprika-, Tomaten-, Zwiebelstücke und Kartoffeln auf gewässerte Spieße stecken und mit Zitronenbutter bestreichen. Gemüsespieße auf Grillschalen legen und ca. 25min grillen. Ab und zu wenden, mit Soße bestreichen. Das Gemüse sollte rundherum gut gebräunt sein.

Tipp: Paprikabutter dazu servieren.

Nährwerte: 678kcal/E5g/F62g/KH23g pro Portion

angelegt am: 19.06.2006 Rezept-Nr: 2084

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke