



# KOCH.art

**Leitl**  **VITAL  
BAUEN  
GESUND  
LEBEN**

## Kartoffelspieße

### Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Kartoffeln
- 150 g Speck
- 2 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 1 Paprikaschote, rot oder grün

### nach Bedarf:

- Pfeffer
- Salz
- Currypulver
- Paprikapulver, rosenscharf
- Chilipulver
- Oregano
- Olivenöl



### Zubereitung:

Die Kartoffeln und den Speck in Scheiben aufschneiden. Tomaten schälen, vierteln und entkernen.

Die Paprikaschote achteln und entkernen. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.

Beim Aufspießen mit der Kartoffel anfangen; dann abwechselnd Speck, Tomate, Kartoffel, Paprika, Zwiebel, Kartoffel, Speck usw. dazu geben und wieder mit Kartoffel enden.

Nun für jeden Spieß ein Stück Alufolie mit Olivenöl einpinseln. Die Spieße darauf legen, mit allen Gewürzen nach Bedarf würzen und fest in die Alufolie einwickeln. Darauf achten, dass die Enden möglichst dicht sind.

Dann die Spieße bei mittlerer Hitze für ca. 50-60 Min. auf den Grill legen und ab und zu wenden.

Wenn man die Temperatur während der Grillzeit konstant gehalten hat, sind die Spieße in der Regel nach der angegebenen Zeit gar.