

» GRILLSPIEßE



Grillspieße



Zubereitungszeit: 40 Min.



Fingerfood



Zutaten für 3 Personen

400 g	Steak, in mundgerechten Stücken
10 Stk.	Mini-Kartoffeln, vorgekocht
180 g	Cherrytomaten
1	gehackte Knoblauchzehe
1 TL	Salz
0,5 TL	Pfeffer
10 ml	Balsamico
15 ml	Olivenöl
1 EL	getrockneter Rosmarin
Holzspieße	
Muskat	

DAS PASST DAZU: frischer Kräuterquark

DAS HIGHLIGHT VOM ROST

Wusstet ihr, dass Grillspieße die heimlichen Stars jeder Grillparty sind – und dabei so unglaublich wandelbar? Unsere Kartoffel-Grillspieße beweisen, wie perfekt erntefrische Kartoffeln mit feinen Röstaromen, buntem Gemüse und einer Prise Kreativität harmonieren. Das Ergebnis: ein echter Gaumenschmaus, herrlich rustikal und garantiert ein Highlight auf jedem Teller.

Während feine Marinaden und knackiges Gemüse dem Gaumen ein echtes Geschmackserlebnis bieten, bilden die goldbraun gegrillten Kartoffeln die perfekte Basis – außen wunderbar kross, innen überraschend saftig und einfach unwiderstehlich gut.



LOS GEHT'S!



www.friweika.de



ZUBEREITUNG

1. Spieße vorbereiten

- Spieße abwechselnd mit vorgekochten Mini-Kartoffeln, Steakstücken und Cherrytomaten bestücken.



2. Marinade zubereiten

- Verrühre für die Marinade Balsamico, Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch, Salz und Pfeffer miteinander.
- Lege die Spieße auf einen Teller und bestreiche sie mit der Marinade.



KNOBLAUCH

Eine unversehrte Knoblauchzehe riecht kaum. Erst wenn die Zellwände durch Schneiden, Hacken oder Pressen zerstört werden, kommt das Enzym Alliinase mit der Aminosäure Alliin in Kontakt. Daraus entsteht der schwefelhaltige Stoff Allicin.

3. Anbraten

- Brate die Spieße anschließend von jeder Seite etwa 1 Minute an.

BALSAMICO

Balsamico entsteht durch die langsame Reifung von eingekochtem Traubenmost und eignet sich wunderbar als Topping.



Unser Tipp - Frischer Kräuterquark:

- Quark, Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermengen.

