

Bauernspieß



- 4 Stk. Frankfurter
- 2 Stk. Zwiebel (rote)
- 2 Stk. Paprika (rote)
- 4 Stk. Champignons (braune)
- 4 Scheibe(n) Speck (durchzogen)
- Salz
- Öl
- Pfeffer

1. Für den **Bauernspieß** die Würstel in ca. 4 cm Stücke schneiden. Champignons halbieren, Paprika und Zwiebel in Streifen schneiden.
2. Würstel, Speck, Champignons, Zwiebel und Paprika abwechselnd auf Spieße stecken, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl bepinseln.
3. Am Grill oder in der Pfanne braten, mit Wedges und verschiedenen Saucen anrichten.

Tipp:

Zum **Bauernspieß** passt ein Krautsalat.