

Burenwurst Spieße



4 Stk. Breinwurst
4 Scheibe(n) Ananas
4 Scheibe(n) Emmentaler
Öl

Zubereitung:

1. Für die **Burenwurst Spieße** Burenwurst, Ananasscheiben und Käse in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Zutaten abwechselnd auf die Holzspieße stecken und mit Öl einstreichen.
2. Die Spieße im Backrohr solange backen, bis der Käse zu zerrinnen beginnt.

Tipp:

Die **Burenwurst Spieße** mit Bratkartoffeln, Wedges, oder auch einfach nur mit Gebäck servieren.