

Knusprige Erdäpfelspieße



Für 4 Portionen

- 8 Erdäpfel
- süßes Paprikapulver
- etwas Salz
- gehackter Petersil
- 4 Schaschlikspieße

1. Erdäpfel samt Schale in Salzwasser etwa 15 Minuten vorkochen und etwas abkühlen lassen.
2. Erdäpfel in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden und auf die Spieße auffädeln. Je nach Geschmack können Sie auch beispielsweise mit Champignons-Scheiben abwechseln.
3. Im Randbereich des Grillers etwa 15 Minuten grillen, dabei mehrmals wenden. Vor dem Servieren mit Salz und süßem Paprikapulver würzen. Mit gehacktem Petersil bestreut servieren.