

Schaschlik-Spieß mit Wildwurst



2 x	Wildgrillwurst
1 x	Zwiebel
3 x	Paprika , rot, gelb, grün
1 x	Zucchini
5 x	Champignons
1 x	Kohlrabi
1 x	Süßkartoffel
1 Packung	Grillkäse

1. Gemüse, Wildbratwurst und Grillkäse in mundgerechte Stücke schneiden. Je nach Belieben, können Kohlrabi und Süßkartoffel einige Minuten vorgekocht werden, andernfalls sind sie nach dem grillen noch leicht knackig.
2. Abwechselnd Gemüse, Fleisch und Käse auf einen feuerfesten Spieß stecken. Nun den Spieß bei direkter Hitze je Seiten zirka drei vier Minuten grillen.
3. Die fertigen Spieße mit Olivenöl beträufeln sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit gehackter Petersilie garnieren. Dazu passt ein frisches Baguette, Kräuterbutter und eine handvoll gewürzte Kirschtomaten.