



Genuss-Rezept

Farbenfrohe Geflügel-Mini-Wurstchen-Spieße

Zutaten für 4 Personen

| | |
|--------|---|
| 300 g | Gutfried Junior Geflügel-Mini-Wurstchen, ohne Haut |
| 300 g | kleine Röstkartoffeln (Bioqualität), gekocht in Spalten geschnitten |
| 200 g | Emmentaler Käse, in Würfel geschnitten |
| 3 Stk. | Paprikaschoten, gelb, rot und grün, gewaschen und in Würfel geschnitten |
| 3 EL | Rapsöl Holzspieße |



Für den Dip:

| | |
|--------|--------------------------------|
| 120 ml | Olivenöl |
| 1 Zehe | Knoblauch |
| 1 Bund | glatte Petersilie |
| 40 g | Pinienkerne |
| 40 g | Mandelblättchen, geröstet |
| 50 g | Parmesankäse, gerieben |
| 1 TL | Paprikapulver |
| ½ TL | Kurkumapulver |
| etwas | Salz und Pfeffer aus der Mühle |

Zubereitung

Für den Dip alle Zutaten in einem Mixer pürieren. Dabei das Olivenöl langsam dazugeben bis der Dip bindet und eine glatte Oberfläche bildet.

Kartoffelspalten in einer Pfanne anbraten. Mit Paprika- und Kurkumapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Spieße abwechselnd Geflügel-Mini-Wurstchen, Käsewürfel und Paprikawürfel auf die Holzspieße aufspießen. In einer Pfanne beidseitig braten.

Die Spieße zusammen mit den Kartoffelspalten und dem Dip anrichten und zum Abschluss mit einigen Petersilienblättern garnieren.