

Rezept

Spanische Kartoffelspieße



Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH (Bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten:

5 vorgekochte Kartoffeln (festkochend)
400 g Chorizo (spanische Paprikawurst)
2 Zehen Knoblauch
4 EL Olivenöl
Meersalz

Zubereitung:

Chorizo in etwa 5 mm dicke Stücke schneiden.

Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Olivenöl verrühren.

Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit dem Knoblauchöl bepinseln und mit Meersalz bestreuen.

Kartoffel- und Wurstscheiben abwechselnd auf einen Holzspieß stecken.

Die Spieße auf dem Grill etwa 10 Minuten unter mehrmaligen Wenden grillen.

Das Rezept finden Sie online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezepte/398-spanische-kartoffelspiesse>.

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie zudem unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und den Handel. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverbände e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Rezept

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank