

# Eingelegte Wurst-/Gemüsespieße zum Grillen



## **Spieße:**

**Bratwürste**

**Wiener (oder dickere halbierte Lyonerscheiben)**

**Bacon (Frühstücksspeck-Scheiben)**

**Paprika**

**evtl. Zucchinischeiben**

**Zwiebeln**

## **Marinade:**

**Olivenöl**

**1 geh. TL Senf**

**frischen Thymian aus dem Kräutergarten**

**Paprikapulver**

**etwas Kümmel**

**Salz**

**Pfeffer**



Würstl dritteln, Speck rollen, Gemüse in größere Stücke schneiden und abwechselnd auf Spieße stecken.

Marinade anrühren, Spieße mehrere Stunden einlegen, immer wieder wenden bzw. mit der Marinade beträufeln.

