



## Thüringer Rostbratwurstspieß

### Zutaten:

4 Bratwürstchen SB Eigenmarke Wolf

4 Scheiben Frühstücksspeck

100g Zucchini

100g Rote Paprikaschote

100g Zwiebeln

8 Trockenpflaumen

### Zubereitung:

Schälen Sie die Zwiebeln und würfeln diese in Gulasch-große Stücke. Waschen Sie die Zucchini und würfeln Sie diese ebenfalls in Gulasch große Stücke.

Waschen Sie die Paprika und entkernen Sie diese. Würfeln Sie die Paprika ebenfalls in Gulasch große Stücke.

Schneiden Sie die Bratwürstchen in etwa 3 cm dicke Scheiben.

Halbieren Sie den Speck mittig und umwickeln Sie die Pflaumen damit.

Spießen Sie nun abwechselnd jeweils 1 Stück der Bratwurst, dann eines der weiteren Zutaten bevor das nächste Stück Bratwurst folgt.

Die Spieße grillen Sie nun etwa 8 Minuten beidseitig bei gemäßigter Hitze.

Servieren Sie die Spieße. Hierzu passt Kartoffelsalat.