



Zutaten

- 4 Chorizo-Würste (kleine, pikante spanische Paprikawurst)
- 4 große Kartoffeln mit Schale zu $\frac{3}{4}$ fertiggekocht
- Kochateliers Salz „Manche mögen´s heiss“
- Olivenöl
- Petersilie

vom Grill

Kartoffel-Chorizo Spieße

Entdecke unser Rezept für köstliche Kartoffel-Chorizo Spieße! Perfekt für dein nächstes Dinner. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Chorizo und Kartoffeln in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln mit Öl und Salz marinieren. Wurst und Kartoffeln abwechselnd auf Spieße stecken. Auf dem Grill bei indirekter Hitze ca. 20 Minuten garen. Nach dem Grillen mit grob gehackter Petersilie bestreuen.