

Bratwurstspießchen mit roter Zwiebel auf Rosmarinzweig

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für:



Zutaten

4	würzige Bratwürste
1	rote Zwiebel
4	Rosmarinzweige

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zubereitung

1. Bratwürste je nach Größe in 3-4 Stücke schneiden.
2. Zwiebel schälen und vierteln.
3. Rosmarinzweige bis auf den oberen Teil von den Nadeln befreien und zum Aufspießen nützen.
4. Die Wurststücke abwechselnd mit der Zwiebel auf den Rosmarinzweig aufspießen.

Rezept für Raclette

Dazu passen Wurzelbrot oder Kartoffel- und Süßkartoffelspalten.