

# Gegrillte Würstl-Spargel-Spieße

## Zutatenliste:

|      |   |
|------|---|
| 200g | Spargel (evtl. gemischt weiß und grün)    |
| 250g | kleine Bratwürstl (Berner und Nürnberger) |
| 800g | festkochende Kartoffeln                   |
| 4    | Rosmarinzweige                            |
| 2 EL | Olivenöl                                  |
| 450g | Maiskolben zum Grillen                    |
|      | Cocktailsauce                             |
|      | Scharfe Sauce                             |



## Zubereitung:

1. Holzige Enden vom Spargel entfernen, weißen Spargel schälen. Spargelstangen in Salzwasser ca. 1 Minute vorgaren, dann kalt abschrecken und in ca. 5cm lange Stücke schneiden.
2. Spargelstücke und Würstl abwechselnd auf 4 lange Spieße stecken.
3. Kartoffeln in Spalten schneiden und in hitzebeständiger Form mit Rosmarinzweigen, Salz und Öl vermengen.
4. Mais in ca. 3cm dicke Stücke schneiden und salzen.
5. Kartoffeln mit geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten grillen, dabei immer wieder wenden.
6. Mais nach Minuten auf den Grill geben unterständigem Wenden ca. 20 Minuten grillen.
7. Spieße ca. 4 Minuten grillen.

Dazu passen Cocktailsauce und eine scharfe Sauce.