

Sucukspieße

Zutaten:

- 9 Tomaten
- 12 Kartoffeln vorgekocht
- 4 Sucuk
- Olivenöl
- Bacon Goodness Gewürzmischung vom Jörn

Die Tomaten vierteln und das Innere entfernen, die Sucuk und die vorgekochten Kartoffeln in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Auf die Kartoffeln etwas Olivenöl und Bacon Goodness verteilen.

Jetzt alles nacheinander auf einem Holzspieß aufspießen.

Den Grill auf 200 °C indirekte Hitze vorbereiten und die Spieße auflegen.

Nach 30 Minuten sind sie verzehrfertig.

