

Bunte Kartoffel-Äpfel-Spieße



600g	gemischte Kartoffeln (gelbe, blaue und rote)
1	Chilischote
1	Zweig Rosmarin
3 EL	Olivenöl
8	Zweige Lorbeer (wahlweise Holzspieße)
2	kleine Äpfel
1 Msp.	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 Glas	Löwensenf Sour-Cream Sauce

1. Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen. Abgießen und ausdampfen lassen.
2. Chilischote längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Rosmarin fein hacken und mit dem Olivenöl, den Chilistreifen und Salz zu einer Marinade verrühren.
3. Äpfel waschen und in Spalten schneiden, die Kartoffeln halbieren.
4. Kartoffel- und Apfelstücke abwechselnd auf die Lorbeerzweige oder Holzspieße stecken. Anschließend mit der Marinade bepinseln und für ca. 10-15 Minuten grillen.
5. Spieße anrichten, mit Pfeffer bestreuen und mit Löwensenf Sour-Cream Sauce servieren.