



## Chorizo-Kartoffel-Spieße

Die Kartoffeln waschen und in der Schale für etwa 10 Minuten kochen, abgießen und in etwa 8mm dicke Scheiben schneiden.

Die Chorizo in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Den Knoblauch fein hacken oder pressen und mit dem Öl vermischen.

Auf einem Holzspieß 4 Kartoffelscheiben und 3 Chorizoscheiben im Wechsel aufspießen und mit dem Knoblauchöl einstreichen.

Auf dem Grill bei direkter Hitze unter mehrfachem Wenden für ca. 10 Minuten grillen. Anschließend die Spieße auf eine Aluschale/Alufolie geben, mit dem restlichen Öl bepinseln und die Thymianstiele darüber geben. So lasse ich diese nochmal für 5 Minuten unter indirekter Hitze garen.

Je nachdem was noch so Alles auf dem Grill ist, packe ich die Spieße auch komplett in Alufolie ein und kann diese dann zum fertig garen oder warmhalten auf den Grill packen. Man möchte ja gerne alles vom Grill direkt servieren und nicht nacheinander 😊



### Zutaten für 4 Portionen:

20	Stück	Kartoffeln, klein
4	Stück	Chorizo
2	Zehen	Knoblauch
4	Stiele	Thymian
4	EL	Öl
		Salz