

Grilladen von schiggy

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht, benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Oregano, Pfeffer, Basilikum

10 Stück Cervelat	Mix vegi, Brat, Cerve
250 g Brot	in Scheiben
50 g Senf	
100 g Ketchup	
1.5 kg Kartoffeln festkochend	waschen, mit Schale in Schnitze schneiden
15 Stück Knoblauchzehen	gepresst
1.5 dl Öl	
50 g Paprika	zusammen mit Öl, Knoblauch, Paprika, Salz und Pfeffer mischen und Kartoffeln darin eine Stunde ziehen lassen. Dann im Backofen bei 220° 30-40' backen
2.0 Stück Pepperoni	in breiten Streifen grillieren, anschliessend abkalteln lassen, und auf Platte mit Öl, Salz und Gewürzen servieren
2.0 Stück Auberginen	Schälen, in Scheiben grillieren, anschliessend abkalteln lassen, auf Platte mit Öl, Salz und Gewürzen servieren
300 g Frische Champignons	Grillieren