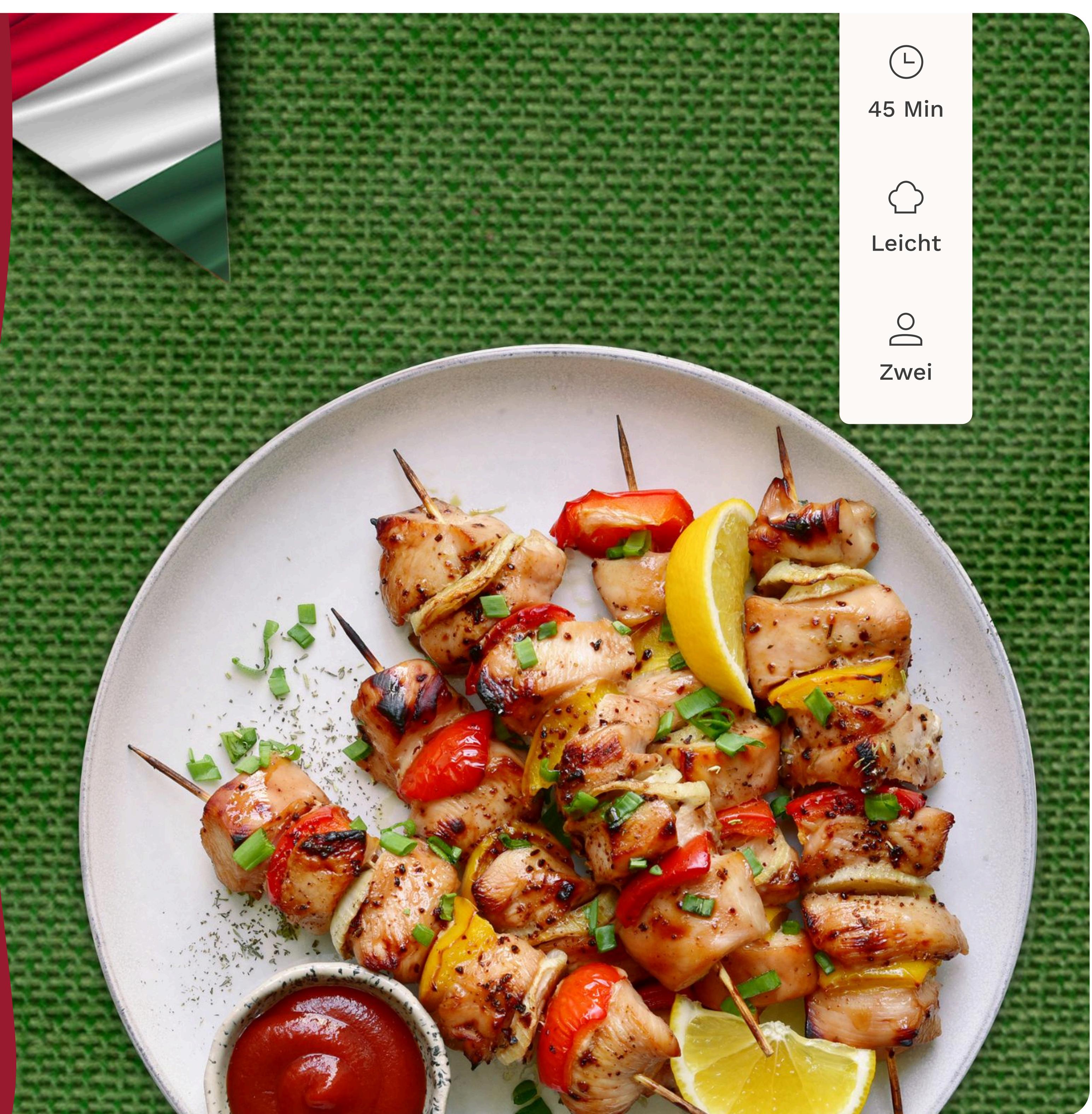


# Schashlik mit Herta Fleischwurst

Die kulinarische Verteidigung steht! Mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und unserer Herta Fleischwurst habt ihr für das Spiel gegen Ungarn eine schmackhafte Strategie gegen den großen HUNGER. Diese köstliche Kombination sorgt dafür, dass ihr bestens vorbereitet seid, um das Match voller Genuss zu erleben.



45 Min  
Leicht  
Zwei

## Zutaten

400 g Herta Fleischwurst  
4 Holzspieße (vor Gebrauch in Wasser einweichen)

### OBST & GEMÜSE

2 rote Paprika  
2 gelbe Paprika  
1 große Zwiebel  
Saft einer Zitrone

### ÖL & ESSIG

2 EL Olivenöl

### GEWÜRZE

2 EL ungarisches Paprikapulver (süß oder scharf, je nach Geschmack)  
2 TL getrockneter Oregano  
1 TL Salz  
1/2 TL Pfeffer

## Anleitung

### 1. SCHRITT

Vorbereitung: Die **Herta Fleischwurst** in dicke Scheiben schneiden. **Paprika** entkernen und in grobe Stücke schneiden. **Zwiebel** schälen und in große Würfel schneiden.

### 2. SCHRITT

Marinade herstellen: In einer großen Schüssel **Olivenöl, Paprikapulver, Oregano, Salz, Pfeffer** und **Zitronensaft** miteinander verrühren.

### 3. SCHRITT

Zutaten marinieren: Fleischwurst, Paprika und Zwiebel in die Schüssel geben und gut mit der Marinade vermengen. Abdecken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.

### 4. SCHRITT

Schashliks vorbereiten: Die marinierten Zutaten abwechselnd auf die Holzspieße stecken.

### 5. SCHRITT

Grillen: Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die Spieße etwa 10-15 Minuten grillen, dabei regelmäßig wenden, bis das Gemüse weich und leicht gebräunt ist.

### 6. SCHRITT

Servieren: Die Schashliks heiß servieren. Sie passen hervorragend zu Reis, Kartoffeln oder einem frischen Salat.

**GUTEN APPETIT**

## Nährwerte pro Portion

Energie	350 kcal
Fett	28 g
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	15 g