



Chicken Schmiede Spieß- Gesellen mit gefüllten Süßkartoffeln "Tex Mex"

1/2 Packung WIESENHOF Chicken Schmiede
Spieß-Gesellen
4 Süßkartoffeln
4 EL Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer
2 rote Spitzpaprika
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 rote Zwiebel,
1 kl. Dose Mais (ca.140g)
1 Knoblauchzehe
1 Msp. Cayennepfeffer
200 g Schafskäse

Schritt 1

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Süßkartoffeln gründlich waschen, längs halbieren, die Schnittflächen mit 2 EL Olivenöl bestreichen und salzen. Süßkartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 20 Min. backen.

Schritt 2

Spitzpaprika waschen, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden.

Schritt 3

Mais abtropfen lassen, mit dem vorbereiteten Gemüse und restlichem Olivenöl vermengen. Knoblauch schälen, zum Gemüse pressen und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Schritt 4

Puten-Spieße auf dem heißen Grill rundherum grillen und mit den gefüllten Süßkartoffeln genießen.