

# Bunte Kartoffelspieße

Portionen = 4

Zubereitungszeit: 25 / 20= 45 Min.

Zutaten:

- 800 g kleine Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 rote Paprikaschote
- [3 EL Röstzwiebel-Öl](#)
- 200 g Schinken-Speck in Scheiben
- Salz, Pfeffer und Majoran
- Röstzwiebel-Öl
- [Patatas bravas](#)

Die Kartoffeln bissfest garen und pellen. Mit je einer Scheibe Schinken umwickeln. Zwiebeln vierteln, Paprikaschote in kleine Stücke schneiden, Röstzwiebel-Öl mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Kartoffeln, Zwiebeln und Paprika abwechselnd auf Spieße stecken und mit dem gewürzten Öl bestreichen. Im Backofen bei 200 °C unter mehrmaligem Wenden etwa 20 Minuten backen, bis die Zutaten Farbe angenommen haben. Die fertigen Spieße mit unserem zubereiteten Patatas Bravas Dip servieren. Einfach köstlich!