

# Würstchenspieße



Fertig in 30 min  
7 Portionen

- 1 Zucchini
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 2 Champignons
- 8 Bratwürste oder Wiener Würstchen
- Salz
- 300 g Sahnejoghurt
- 3 EL Schnittlauch (in Röllchen)
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL Senf
- 4 TL Tomatenketchup
- Pfeffer



12 Holzspieße 10 min. lang in warmen Wasser einweichen. Zucchini, Paprika, Pilze und Zwiebeln waschen und in 2 cm große Stücke schneiden.



Würstchen halbieren und Gemüse und Würstchen abwechselnd auf die Spieße stecken.



Öl in einer Pfanne erhitzen und Würstchenspieße bei mittlerer Hitze 8-10 min. lang rundherum braun braten. Leicht salzen und pfeffern.



Für den Dip einfach Joghurt mit Senf, Ketchup und Schnittlauch verrühren und mit 1 Prise Salz nach.

**Fertig!**