

Currywurst am Spieß

Zutaten für 6-7 Spieße

- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Öl
- 150 g Salat-Mayonnaise
- 300 g Schmand
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer
- 16 Riesenchampignons
- je 1 rote und gelbe Paprika
- 6 Currywürste (ca. 1 kg)
- evtl. einige Salatblätter
- 6-8 Holzspieße

Zubereitung

Knoblauch schälen, ins heiße Öl pressen und kurz andünsten. Abkühlen lassen. Mit Mayonnaise, Schmand und Senf verrühren.

Pilze und Paprika putzen, waschen. Pilzstiele herausdrehen. Paprika und Würste in grobe Stücke schneiden. Abwechselnd auf Spieße stecken.

Pilze und Spieße auf dem heißen Grill unter Wenden 8-10 Minuten grillen. Pilze mit der Knoblauchcreme füllen. Mit Salatblättern anrichten. Dazu passt Curry-Ketchup.

Getränk: kühles Bier.