

# *Poulardenspieß mit Zucchini an Grillkartoffeln*



## *Zutaten für 4 Personen:*

*600 g Poulardenbrust ohne Haut und Knochen  
200 g Zucchini grün  
200 g Partytomaten,  
600 g große Kartoffeln vorwiegend fest kochend  
Grillsteakgewürz  
Pfeffer und Salz aus der Mühle*

## *Zubereitung:*

*Die Zucchini auf der Aufschnittmaschine in lange Streifen schneiden, die Poulardenbrust ebenfalls lang und dünn tranchieren. Auf einem Metallspieß abwechselnd Fleisch, Zucchini und die Partytomaten aufspießen. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen und mit dem Buntmesser längs halbieren.*

*Den Spieß und die Kartoffeln auf dem Grill garen und nach Belieben würzen.*

*Dazu empfehlen wir verschiedene Grillsaucen, ein Altenburger Lager, Altenburger Senf, Kräuterbutter und Kräuterquark.*

