

## Rainer Klutsch Weißwurstspieße mit Laugenstange und Senf-Dip

Donnerstag, 7. September 2023  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Heimatküche, Schnelle Küche

### Zutaten:

Für die Spieße:

2 kleine Zucchini á ca. 180 g  
2 Laugenstangen  
4 Weißwürste, gebrüht  
2 EL Pflanzenöl zum Braten

Für den Dip:

1 Schalotte  
200 g Doppelrahmfrischkäse  
2 TL süßer Senf  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

Holz-Schaschlikspieße



### Zubereitung:

1. Die Schaschlik-Holzspieße in kaltem Wasser einweichen.
2. Zucchini waschen, die Enden abschneiden und Zucchini in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Die Laugenstange längs halbieren, dann quer in 1 cm breite Stücke schneiden.
4. Die Weißwürste längs einritzen, pellen und in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden.
5. Die Spieße aus dem Wasser nehmen und abwechselnd Wurst-, Laugen- und Zucchinischeiben aufspießen.
6. Für den Dip die Schalotte schälen und sehr fein schneiden.
7. Frischkäse und Senf glatt rühren. Schalotte untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Eine Grillpfanne (oder normale Pfanne) erhitzen, die Grillspieße mit dem Öl bepinseln und in der Pfanne von allen Seiten goldbraun anbraten.
9. Die Spieße auf Teller geben und den Dip dazu servieren.

Pro Portion: 600 kcal/ 2520 kJ  
26 g Kohlenhydrate, 20 g Eiweiß, 47 g Fett