



Perfekte Beilage zu Fleisch Kartoffelwegdes mit Kräuterrahm



Kategorie	Beilage
Empfohlener Grill	alle Grills
Grillmethode	indirekt
Schwierigkeitsgrad	einfach
Rezept geeignet für	4 Portionen
Vorbereitungszeit	ca. 15 Minuten
Grillzeit	ca. 10 Minuten bei ca. 180-230 °C

Zutaten

- 6 Stk. Kartoffeln festkochend
 - 4 EL Rapsöl oder Trennfett
 - n.B. Gewürzmischung (Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß)
 - 1 EL Rosmarin getrocknet
-
- 500 g Speisequark
 - n.B. 8-Kräutermischung TK
 - 2 Knoblauchzehen
 - n. B. Salz und Pfeffer

Ausrüstung

- Grill Gas- oder Kohle
- Edelstahlgemüseschale
- Schüssel

Zubereitung

Kartoffeln gar kochen, abgießen und erkalten lassen.

Speisequark in eine Schüssel geben und mit der 8-Kräutermischung, Salz, Pfeffer und frisch gehacktem Knoblauch vermischen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Gereinigten Grill vorheizen und mit Grillbürste reinigen. Die Kartoffeln der Länge nach vierteln, in eine Schale geben und mit Öl bestreichen. Gewürze sowie getrockneten Rosmarin darauf verteilen.

Nun eine Edelstahl-Gemüseschale mit Rapsöl oder Trennfett bestreichen, die geviertelten Kartoffeln hinein geben und auf dem heißen Rost bei ca. 180-230 °C platzieren. Nach ca. 10 Minuten sollte die Oberfläche der Kartoffelspalten Röstaromen aufweisen, nun sind die Kartoffelwegdes fertig. Mit Kräuterrahm servieren... einfach köstlich.

Abkürzungen

EL = Esslöffel | TL = Teelöffel | Msp = Messerspitze | ml = Milliliter (1000 ml= 1 Liter) | Pkg. = Packung | g = Gramm (1000 Gramm = 1 kg) | kg = Kilogramm | n.B. = nach Bedarf | TK = Tiefkühlware