

# Grillrezepte

## Gegrillte Kartoffeln Mit Limettenmayonnaise

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Gemüse, Snack, Vegetarisch, Beilagen

---

450 g Ungeschälte, gebürstete  
- Kartoffeln

40 g Geschmolzene Butter

2 Essl. Gehackter Thymian

Paprikapulver zum Bestreuen

### LIMETTENMAYONNAISE

150 ml Mayonnaise

2 Teel. Limettensaft

Fein geriebene Schale einer  
- Limette

1 Zerdrückte Knoblauchzehe

1 Prise Paprikapulver

Salz und Pfeffer

---

1. Kartoffeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 5-7 Minuten kochen, so dass sie immer noch fest sind. Kartoffeln mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.

3. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Kartoffelscheiben auf die Alufolie legen.

4. Kartoffeln mit der geschmolzenen Butter bestreichen und den gehackten Thymian darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Kartoffeln unter einem vorgeheizten Grill bei mittlerer Hitze 10 Minuten backen, dabei einmal wenden.

6. In der Zwischenzeit die Limettenmayonnaise zubereiten. Mayonnaise, Limettensaft, Limettenschale, Knoblauch, Paprikapulver, Salz und Pfeffer nach Geschmack in einer kleinen Schüssel gut vermischen.

7. Die heißen Kartoffelscheiben mit ein wenig Paprikapulver bestäuben und sofort mit der Limettenmayonnaise servieren.

**TIPP:** Sie können die Limettenmayonnaise auch direkt vor dem Servieren über die gegrillten Kartoffeln geben.

Dieses Gericht passt ideal zu Grillgerichten und Barbecügerichten, da die Kartoffeln auf beide Arten zubereitet werden können.