

Grillrezepte

Gegrillte Kartoffeln Mit Dip

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Kartoffel, Gemüse, BBQ, Party, Vegetarisch,

40 g Dinkelkörner

8 kleine Dillzweige

Für Die Kartoffeln

4 Kartoffeln

4 Teel. Sonnenblumenöl kaltgepresst

1 Essl. Kümmel

1 Teel. Majoran

1 Teel. Liebstöckel gehackt

Für Den Dip

1 Salatgurke

1 Avocado

1 Frühlingszwiebel

350 g Sahnedickmilch

Kräutersalz

2 Knoblauchzehen

Den Dinkel mit Wasser bedecken und für etwa 8 Stunden oder über Nacht quellen lassen, danach im Einweichwasser bei geringer Hitze etwa 25 Minuten garen.

Inzwischen die Kartoffeln mit wenig Wasser in einen Topf geben und etwa 8 Minuten vorgaren, danach der Länge nach halbieren. Schnittflächen mit Öl bestreichen und mit Kümmel, Majoran und Liebstöckel würzen. Die Hälften wieder zusammensetzen und jede Kartoffel in doppelte Alufolie wickeln. Bei starker Hitze, die Kartoffeln etwa 45 bis 55 Minuten grillen.

Inzwischen den Dip vorbereiten. Dafür die Gurke schälen und fein würfeln. Die Avocado schälen, vom Kern befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebel in sehr feine Ringe schneiden.

Die Sahnedickmilch mit dem Schneebesen glatrühren und das vorbereitete Gemüse und den gekochten Dinkel hinzufügen. Alles mit Kräutersalz abschmecken und die Knoblauchzehen durch eine Presse dazudrücken.

Folien öffnen, die Kartoffeln am Schnitt (wenn nötig neu einschneiden) etwas auseinanderdrücken und den Dip darauf verteilen. Mit Dill garnieren.