

Grillrezepte

Gegrillte Kartoffeln Mit Füllung

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Grillen, Vegetarisch, BBQ, Party,

4 große Kartoffeln (flache,
-längliche),
100 ml Sahne,
Salz,

Muskatnuss,
50 g Parmesankäse (gerieben),
30 g Butter (Flöckchen)

Die Kartoffeln gut abbürsten, abwaschen und abtrocknen. Ca. 1 cm dicker Deckel abschneiden und im vorgeheizten Backofen backen bis die Kartoffel sich aushöhlen lässt (je nach Größe der Kartoffel 20 bis 30 Minuten backen).

Danach mit einem Suppenlöffel das Kartoffelfleisch vorsichtig herausstechen und in eine Schüssel geben.

Die Sahne gut mit dem Kartoffelfleisch verrühren, dass eine feine Creme entsteht.

Mit Salz und Muskatnuss würzen und zurück in die ausgehöhlten Kartoffeln geben.

Mit Parmesankäse bestreuen und Butterflöckchen darauf legen.

In dem, oder auf dem, vorgeheizten Grill ca. 10 Minuten grillen bis die Oberfläche schön goldbraun ist.

Tipp: Auch eigene Füll-Kreationen lassen sich nach diesem Rezept gut verwirklichen.