

Grillrezepte

Gegrillte Kartoffelspieße Mit Kräuterquark

Anzahl: 4 Spieße

Gattung: Gemüse, Grillen, Käse, Kartoffel, Vegetarisch, BBQ,

8 mittelgr. Kartoffeln; gleich gross

Salz

1 Zitrone: Saft

8 Cocktailtomaten

200 g Feta-Schafskäse

4 Peperoni, eingelegt; evt. x2

KRÄUTERÖL

4 Essl. Olivenöl

2 Knoblauchzehen

2 Rote Chilischoten,

- getrocknet

2 Teel. Kräuter der Provence; oder

- Oregano, getrocknet

KRÄUTERQUARK

250 g Kräuterquark

250 g Magerquark

150 g Naturjoghurt

1 Essl. Olivenöl

1 Bund Schnittlauch

1/2 Bund Basilikum

1/2 Bund Minze; oder 1 Beutel

- Pfefferminztee

Salz

Pfeffer

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, in Salz- Zitronenwasser aufkochen und 10 Minuten garen. Abgießen und abkühlen lassen. Kartoffeln längs halbieren. Tomaten abspülen und trockentupfen. Schafskäse in große Würfel schneiden. Kartoffeln, Schafskäse, Peperoni und Tomaten abwechseln auf Schaschlikspieße stecken, so dass der Schafskäse zwischen 2 Kartoffelhälften steckt.

Also: Kartoffel, Schafskäse, Kartoffel, Peperoni, Tomate, Peperoni, Kartoffel, Schafskäse, Kartoffel.) Olivenöl, zerdrückten Knoblauch, im Mörser zerstoßene Chilischoten und getrocknete Kräuter verrühren. Die Spieße mit dem Knoblauchöl bestreichen und 30 Minuten stehenlassen, damit das Öl einziehen kann. Spieße von beiden Seiten 4-5 Minuten grillen.

Für den Kräuterquark beide Quarksorten, Joghurt und Olivenöl mit dem Schneebesen glattrühren. Die Kräuter abspülen, trockentupfen und feinhacken. Unter den Quark rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.