

Grillrezepte

Gegrillte Süßkartoffeln Mit Zitrus Ingwer Soße

Anzahl: 6 Personen

Gattung: BBQ, Gemüse, Kartoffel, Vegetarisch,

6	Zitronen		Salz, Pfeffer; weiß
2	Rote Paprikaschoten	3 Essl.	Honig
60 g	Frische Ingwerwurzel	1 kg	Süßkartoffeln

Die Zitronenschale mit einem scharfen Messer so abschälen, dass auch die weiße Hautschicht ganz entfernt wird.

Die Früchte längs halbieren und in Halbmonde schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und waschen.

Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Alles in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Honig mischen.

Zwei Bögen extrastarke Alufolie von 45 x 45 cm zurechtschneiden. Ringsum einen kleinen Rand falten.

Die Süßkartoffeln schälen, längs vierteln und auf die Folien verteilen.

In zwei Portionen nacheinander auf den Grillrost setzen, jeweils mit einem Viertel der Zitrus-Ingwer-Sauce begießen und 20-25 Minuten grillen.

Die fertigen Süßkartoffeln mit der restlichen Sauce servieren.