

Grillrezepte

Gegrillte Kartoffelspieße

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Kartoffel, BBQ, Vegetarisch, Vegan,

750 g	Kleine speckige Kartoffeln	- gehackt)
150 ml	Kaltgepresstes Olivenöl	Salz
2	Essl. Rosmarin (gerubbelt und fein	Pfeffer

AUSSERDEM

Holzspieße (in Wasser	- eingeweicht)
-----------------------	----------------

Die Kartoffeln gut waschen und in Salzwasser weich kochen, danach abkühlen lassen und anschließend halbieren.

Olivenöl mit Rosmarin, Salz und Pfeffer vermischen.

Die halbierten Kartoffeln der Länge nach auf Holzspieße stecken.

Mit dem Rosmarin-Öl-Gemisch bestreichen und auf jeder Seite 5 Minuten grillen.

Die Spieße vom Grill nehmen und vor dem Servieren mit dem nochmals durchgemischten Rosmarinöl überpinseln!