

Kartoffeln Rezepte

Gegrillte Kartoffelspieße & der Burger Ohne Fleisch

Anzahl: 4 Personen Gattung: Getreide, Grillen, Vegetarisch

GEGRILLTE KARTOFFELSPIESSE

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

AUSSERDEM

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

DER BURGER OHNE FLEISCH

4	Fertige Weizenburgerlaibchen	- geschnitten)
1/4 Liter	Sauerrahm	1 Msp. Sambal Oelek
1	Zitrone; den Saft	Salz
1 Bund	Schnittlauch (fein gehackt)	2 Bund Radieschen
1	Roter Paprika (entkernt und - feinkwürfelig	2 Hände voll Rucola
		4 Burgerbrötchen

Gegrillte Kartoffelspiesse 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! Der Burger ohne Fleisch Für die Marinade Sauerrahm, Zitronensaft, Schnittlauch, Paprika und Sambal Oelek gut miteinander verrühren, mit Salz abschmecken. Radieschen von den Blättern befreien, kurz heiss abwaschen, dann kalt abspülen und dünnblättrig schneiden. Rucola waschen und grob schneiden.

Burgerbrötchen quer halbieren, mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen, die Weizenburger Laibchen dazulegen und alles grillen. Jeweils die untere Brötchenhälfte mit Sauce bestreichen und mit Rucola bestreuen. Ein Burgerlaibchen darauf setzen, ebenfalls mit Sauce bestreichen, mit Radieschenscheiben belegen und mit der oberen Brötchenhälfte bedecken.