

Kartoffeln Rezepte

Gegrillte Kartoffeln

Anzahl: 4 Stück

Gattung: Gemüse, Grillen, Kartoffel

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

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

Die Kartoffeln gut abbürsten 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).

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 in die ausgehöhlten Kartoffeln geben.

Mit Parmesankäse bestreuen und Butterflöckchen darauf legen.

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