

Grillrezepte

Kartoffeln Grillteller Mit Dip

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Grillen, BBQ, Gemüse, Raffiniert, Herzhaft,

	Zutaten:		
4	große Kartoffeln	1	Lauchzwiebeln
12	kleine Kartoffeln	80 g	Tomaten-Chili-Soße
0,33	Bund Schnittlauch; ca.	1	Zweig Frischer Rosmarin; bis - doppelte Menge
60	g Schafskäse	12	Scheiben Frühstücksspeck
50	g Crème fraîche mit frischem - Knoblauch	1	Essl. Olivenöl; ca. Salz
	Pfeffer aus der Mühle	4	Spieße und Alufolie
1/4	Rote und gelbe Paprikaschote		

Zubereitung: Grosse Kartoffeln schrubben und in reichlich kochendem Wasser ca. 25 Minuten garen. Kleine Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser ca. 15 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Von den kleinen Kartoffeln die Schale abziehen. Zwischendurch Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Schafskäse und Knoblauch-Creme-fraiche cremig rühren. Schnittlauch unterrühren und mit Pfeffer würzen.

Für den Dip: Paprika und Lauchzwiebeln putzen und waschen. Lauchzwiebeln hacken, Paprika in feine Würfel schneiden. Gemüse, bis auf etwas zum Bestreuen, mit Salsa verrühren und in ein Schälchen geben. Mit restlichem Gemüse bestreuen. Rosmarin waschen, trockenschütteln und klein zupfen. Speck aufrollen und im Wechsel mit den kleinen Kartoffeln auf 4 Spieße stecken. Rosmarin dazwischen stecken. Kartoffeln mit Öl bestreichen und würzen. Aus den großen Kartoffeln 3-4 Keile herausschneiden und jeweils mit etwas Schafskäsecreme füllen. Auf etwas Alufolie setzen. S

Spieße und Fächer- Kartoffeln auf dem vorgeheizten Grill 10-15 Minutengrillen. Spieße mehrmals wenden.