

## Mediterane Kartoffeln by Marcel

### Rezept:

1 kg Baby Kartoffelr oder Drillinge  
20 g Kartoffeln Gewürz von cookandgrill  
20 g Magna Frauensalz von cookandgrill  
60 ml Olivenöl  
100 g Oliven schwarz ohne Kern ( Kalamatas)  
40 g sonnengetrocknete Tomaten  
Frische Kräuter- was der Kräutergarten so hat

### Zubereitung:

Den Grill auf 160°C aufheizen, die Grillpfanne für indirektes Grillen vorbereiten.  
Die Kartoffeln halbieren würzen, mit dem Olivenöl vermengen und auf der Grillpfanne verteilen.  
Wenn die Kartoffeln ( ungefähr 45 Minuten) gar sind kommen noch die Kalamatas, die Tomaten und die Kräuter dazu.

TIPP: für den extra Pepp – etwas Szechuanpfeffer aus Bad Goisern

COOK AND GRILL