

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