

Kräuterkartoffeln

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Grillieren: ca. 20 Min.

2 Esslöffel Olivenöl

2 Schalotten, in Schnitzen

2 Esslöffel glattblättrige Petersilie, grob geschnitten, 1 Esslöffel beiseite gestellt

2 Esslöffel Zitronenmelisse, grob geschnitten, 1 Esslöffel beiseite gestellt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

600 g Frühkartoffeln, geviertelt

1. Öl mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren.

2. Kartoffeln daruntermischen.

Grillieren

Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill: Kartoffeln in der Garschale ca. 20 Min. bei mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) grillieren. Von Zeit zu Zeit wenden. Beiseite gestellte Kräuter daruntermischen.

Pro Person: 6 g Fett, 3 g Eiweiss, 27 g Kohlenhydrate, 740 kJ (177 kcal)

Vegi

