# Fächererdäpfel vom Grill

Die Fächererdäpfel sind eine tolle Beilage zu Gegrilltem. Dieses Rezept ist eine köstliche Alternative zu Folienerdäpfeln.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 1,5 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Erdäpfel (groß) |
| 4 EL | Butter |
| 6 Stk. | Knoblauch |
| 0.5 TL | Salz |
| 0.5 TL | Pfeffer |
| 1 TL | Kräuter der Provence (getrocknet) |
| 50 g | Parmesan gerieben |

## Zubereitung

1. Für die **Fächererdäpfel vom Grill** zuerst den Grill einheizen und etwa auf 200°C erhitzen. Die Erdäpfel gründlich waschen und mit einem scharfen Messer einschneiden. Dabei sollten die Erdäpfel nicht komplett durchgeschnitten werden. Am besten zwischen zwei Kochlöffel legen und die Fächer schneiden.

2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und schmelzen, Knoblauch schälen und zur geschmolzenen Butter geben. Kurz goldgelb anrösten. Die Kräuter, Salz und Pfeffer dazu geben und verrühren.

3. Die Erdäpfel auffächern und mit der Mischung einpinseln. Auf den Grill legen und zirka 60 Minuten grillen.

4. Mit einem Messer auffächern und den Parmesan dazwischen streuen. Weitere 10 Minuten grillen bis die Kartoffel weich sind und der Käse geschmolzen ist.

**Unsere Empfehlung** hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm

## Tipp

Die Erdäpfel noch zusätzlich mit klein geschnitten Speck füllen. Wenn man die Erdäpfel vorkocht, verkürzt sich die Grillzeit wesentlich.