Gefüllte Kartoffeln vom Grlll

Die knusprigen Kartoffeln vom Grill, cremig gefüllt mit Frischkäse, Speck und geschmolzenen Käse sind eine perfekte Rezept-Idee für gelungene Grillabende.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 kg	Kartoffeln (große, vorwiegend festkochend)
3 Stk.	Frühlingszwiebeln
200 g	Karreespeck (mager)
4 EL	Frischkäse
100 g	Käse (Emmentaler, Gouda, Bergkäse, etc.)
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, etc.)

Zubereitung

1. Für die **gefüllten Kartoffeln vom Grill** die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf etwa 12–15 Minuten vorkochen, bis sie fast gar sind. Wichtig: Sie sollten noch fest sein, damit sie beim Grillen ihre Form behalten.

2. Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen, längs halbieren und mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen. Das herausgenommene Kartoffelinnere in eine Schüssel geben. Speck und Frühlingszwiebeln klein schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten. Zusammen mit dem Frischkäse zum Kartoffelinneren geben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelhälften mit der Masse füllen und mit geriebenem Käse bestreuen.

3. Bei etwa 180 °C indirekter Hitze für 8–10 Minuten auf den Grill legen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist. Die gefüllten Kartoffeln vom Grill anrichten und nach Belieben mit frisch gehackten Kräutern bestreuen.

Tipp

Die gefüllten Kartoffeln heiß servieren. Sie passen hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Salaten oder als eigenständiges Grillgericht.