

Gegrillte Kartoffeln

Einfaches Rezept für die immer angesagte Beilage. Die gegrillten Kartoffeln entfalten in der Alufolie ihren vollen Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

| |
|---------------------------------|
| 4 Stk. Kartoffeln (speckige) |
| 1 Schuss Olivenöl |
| 1 Prise Rosmarin |
| 1 Prise Salz |
| 1 Prise Pfeffer |

Zubereitung

1. **Gegrillte Kartoffeln** bilden eine optimale Beilage zu Fleisch, Geflügel und Fisch. In einem ersten Schritt die Kartoffeln im Salzwasser kochen. Im Anschluss die Kartoffeln auskühlen lassen und gründlich schälen.
2. Olivenöl mit Salz, Pfeffer und Rosmarin vermischen und die Kartoffel (oder die Kartoffelschreien) damit einpinseln, bevor diese in eine Alufolie eingewickelt werden. Die Kartoffeln für ca. 20-30 Minuten grillen je nach Hitze.

Tipp

Gegrillte Kartoffeln lassen sich mit Dips, heißer Butter oder Crème fraîche kombinieren.