Gegrillte Süßkartoffeln

Die gegrillten Süßkartoffeln sind ein einfaches BBQ-Rezept mit würziger Marinade. Perfekt als vegetarische Beilage oder leichter Snack vom Grill.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 12 min



Zutaten

4 Stk.	Süßkartoffeln
2 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
1 Kugel	Ahornsirup
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **gegrillten Süßkartoffeln** die Süßkartoffeln gründlich waschen und trocken tupfen. Anschließend in etwa 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. **Olivenöl** mit Ahornsirup verrühren. Knoblauch hinzufügen und die Marinade mit Salz und Pfeffer würzen. Die Süßkartoffelscheiben mit einem Küchenpinsel auf beiden Seiten dünn mit der Marinade bestreichen.

2. Die Süßkartoffeln bei mittlerer Hitze auf den Grill legen. Von jeder Seite etwa 10–12 Minuten grillen, bis sie weich und leicht gebräunt sind.

Tipp

Die gegrillten Süßkartoffeln mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Zitronenspalten servieren.