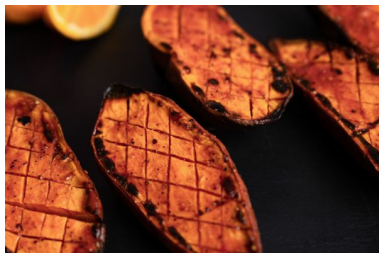




## GEGRILLTE SÜSSKARTOFFELN /VEGETARISCHE GRILLBEILAGE /GRILLREZEPTE



Ich finde es immer schön, wenn unterschiedliche Gerichte gegrillt werden. Bei mir liegt der Fokus auch nicht auf Fleisch, sondern eher auf den Beilagen, damit wir als Familie so viel Gemüse wie möglich essen. Also probiere doch mal meine vegetarischen Grillbeilagen aus. Statt normalen Kartoffeln sind diese Süßkartoffeln eine tolle Grillbeilage und mega aromatisch. Ich habe sie rautenförmig eingeritzt und sie nach dem Grillen mit einer würzigen Marinade aus Orangen, Öl und Harissa bestrichen. Die scharfe Harissa Paste passt geschmacklich perfekt zu den Süßkartoffeln, da sich die Schärfe mit der Süße kombiniert und somit auch milder wird.



Zubereitungszeit  
**15 Minuten**



Kochzeit  
**30 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

### ZUBEREITUNG

Wasche die Süßkartoffeln und halbiere sie. Schneide Rauten so tief wie möglich ein, ohne jedoch die Schale zu zerschneiden. Grille sie indirekt neben der heißen Glut unter mehrmaligem Wenden für etwa 25-30 Minuten, bis sie gar sind. Verrühre in der Zwischenzeit die Marinade: Presse den Orangensaft aus, rühre das Öl, den Abrieb und Saft der Limetten und das Harissa ein und würze alles mit Salz und Pfeffer. Bestreiche sie nach der Garzeit mit der Marinade und lasse sie kurz einziehen, bevor du sie servierst. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### KARTOFFELN:

**1 kg** Süßkartoffel

### DRESSING:

- 1** Orange
- 4 EL** Olivenöl
- 2** Limetten
- 2 TL** Harissapaste
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer