

ROSMARIN KARTOFFELN VOM GRILL / GRILBEILAGE / VEGAN



6 tolle Grillbeilagen, die super vorbereitet werden können. Da ist für jeden etwas dabei! Wir bereiten zum Grillen immer gerne magisches Baguette zu. Das geht wirklich super schnell und man benötigt nicht einmal eine Küchenmaschine. Der Teig wird mit einem Löffel verrührt und innerhalb von nur 2-3 Stunden steht das weiche, fluffige und außen knusprige Baguette auf dem Tisch. Es kann noch wahlweise mit Schnittlauch, Röstzwiebeln etc. verfeinert werden. Eine weitere Beilage, die nicht fehlen darf, sind Rosmarin Kartoffeln. Diese kleinen Kartoffeln mit Knoblauch und Gewürz sind super lecker und die perfekte Beilage aus dem Ofen oder vom Grill. Eine weitere Beilage oder ein Hauptgericht ist die leckere Pilzpfanne mit Zwiebeln und Thymian. Passend zur Saison machen wir auch immer gegrillten, grünen Spargel mit Orangensaft und Granatapfelkernen. Diese zwei Komponenten verleihen dem knackigen Spargel eine leckere, würzige Note. Gebackener Schafskäse darf bei uns auch nie fehlen, denn Ela liebt diesen einfach. Außerdem bereiten wir noch einen warmen Tomatensalat zu. All diese Beilagen können super vorbereitet werden. Außerdem sind all diese vegetarisch und mit Ausnahme des Schafskäses, sogar vegan!



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

ZUBEREITUNG

Wasche die Kartoffeln und halbiere sie gemeinsam mit den Knoblauchzehen. Lege sie in eine (Gusseisen-)Pfanne (oder in eine andere hitzebeständige Pfanne mit Deckel) und vermische sie mit dem Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer. Stelle die Pfanne mit Deckel in den Backofen und gare sie für etwa 30 Minuten bei 180°C O/U mit geschlossenem Deckel vor. Grille die Kartoffeln anschließend in der Pfanne auf dem Grill ohne Deckel für etwa 15 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally.

ZUTATEN:

- 2 kg** Kartoffeln (kleine)
- 6** Knoblauchzehen
- 50 g** Olivenöl
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 3** Rosmarin