



FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Mediterrane Drillingskartoffeln

Zutaten:

50 kleine Kartoffel(n)

5 Zehe/n Knoblauch

5 Zweig/e Rosmarin

Kräuter, italienische

2 Chili Schoten

Olivenöl

Salz

Zubereitung

Drillinge abwaschen, abtrocknen und halbieren.

Kartoffeln in eine Auflaufform o.ä. verteilen und mit Olivenöl beträufeln, so dass der Boden der Auflaufform bedeckt ist. Mit reichlich Salz würzen
Knoblauch schälen und fein hacken.

Chili Kerne entfernen und ganz fein hacken.

Die Rosmarinzweige abzupfen und mit den Kräutern vermischen.

Kartoffeln auf dem Grill ca. 20 Minuten garen, in der Zeit zweimal wenden.

Dann die Kräuter Rosmarin Mischung und fein gehackten Chili dazu geben und nochmals 10 Minuten fertig grillen.