

## Kräuterkartoffeln

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
Grillieren: ca. 20 Min.

**2 Esslöffel Olivenöl**

**2 Schalotten**, in Schnitzen

**2 Esslöffel glattblättrige Petersilie**, grob geschnitten, 1 Esslöffel beiseite gestellt

**2 Esslöffel Zitronenmelisse**, grob geschnitten, 1 Esslöffel beiseite gestellt

**1 Knoblauchzehe**, gepresst

**1 Teelöffel Salz**

wenig Pfeffer

**600g Frühkartoffeln**, geviertelt

1. Öl mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren.

2. Kartoffeln darunterermischen.

**Grillieren**

**Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill:** Kartoffeln in der Garschale ca. 20 Min. bei mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) grillieren. Von Zeit zu Zeit wenden. Beiseite gestellte Kräuter darunterermischen.

**Pro Person:** 6g Fett, 3g Eiweiss, 27g Kohlenhydrate, 740kJ (177kcal)

Vegi



Vegi



## Auberginenpäckli mit Halloumi

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Grillieren: ca. 4 Min.

Ergibt 8 Stück

**1 Aubergine** (ca. 250g)

**8 Salbeiblätter**

**250g Halloumi** (Grillkäse)

**4 Esslöffel Olivenöl**

**1 Knoblauchzehe**, gepresst

**1 Teelöffel Meersalz**

wenig Pfeffer

**8 Zahnstocher**

1. Aubergine längs in 16 ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Je zwei Scheiben übers Kreuz legen. Salbei darauflegen. Käse in 8 Stücke schneiden.

2. Öl mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren. Käse damit bestreichen, auf den Salbei legen, Auberginenscheiben einschlagen, mit Zahnstocher verschliessen. Päckli mit der restlichen Marinade bestreichen.

**Grillieren**

**Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill:** Auberginenpäckli beidseitig je ca. 2 Min. bei mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) grillieren.

**Pro Person:** 28g Fett, 13g Eiweiss, 2g Kohlenhydrate, 1340kJ (320kcal)

