

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 daruntermischen.

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 daruntermischen.

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)

