

Pizzakartoffeln

Beilage für 4 Personen

Olivenöl** zum Bestreichen

4 grosse Gschwellti**
(mehlig kochende Sorte,
je ca. 120 g), ausgekühlt

Füllung

2 Tomaten**, halbiert,
in ca. 4 mm dicken Scheiben

3 EL gemischte Kräuter**
(z.B. Oregano, Thymian),
fein gehackt

½ TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

150 g Gruyère**,
in ca. 4 mm dicken Scheiben

Grillierte Olivenpittabrote

ergibt 6 Stück

6 Pittabrote

Füllung

100 g Butter**, weich

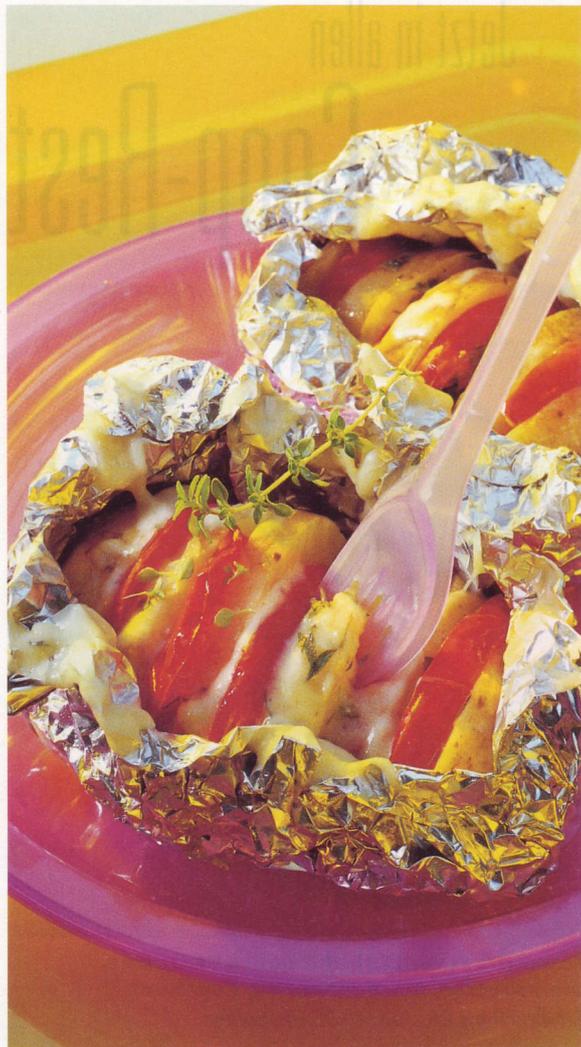
1 EL Olivenöl**

je 50 g entsteinte grüne
und schwarze** Oliven,
gehackt

1 EL Oreganoblättchen**
fein gehackt

½ TL Salz

Olivenöl** zum Bestreichen



Pizza- kartoffeln

4 Alufolienstücke von je ca. 30 x 20 cm mit Öl bestreichen. Kartoffeln quer 4–5-mal einschneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden. Kartoffeln auf die Folien legen.

Füllung: Tomatenscheiben mit Kräutern bestreuen, würzen und mit den Käsescheiben in die Einschnitte verteilen, Folien gut verschliessen.

• Holzkohlen grill: Kartoffeln 10–15 Min. über mittelstarker Glut grillieren. Regelmässig wenden.

• Gas grill: 10–15 Min. auf mittlerer Stufe grillieren.

Passt zu: grilliertem Gemüse, grilliertem Fleisch oder grillierter Wurst.

**Diese Produkte sind im
Naturaplan-Sortiment
erhältlich.



Grillierte Olivenpitta- brote

Pittabrote zum Füllen bis zur Hälfte aufschneiden.

Füllung: Butter und alle Zutaten bis und mit Salz gut mischen. Olivenbutter in die Brote verteilen. Mit Olivenöl bestreichen.

• Holzkohlen grill: Pittabrote beidseitig je 3–4 Min. über mittelstarker Glut grillieren.

• Gas grill: Beidseitig je 3–4 Min. auf mittlerer Stufe grillieren.

Passt zu: Ratatouille-Spiessli, grilliertem Fleisch oder grilliertem Fisch.

