

Gemüsespiess: Kartoffeln von T K

Mengen für 10 Personen

Mengenberechnung ist gedacht in Kombi mit min. einem weiteren Grillgut und Salaten

Tags: Vegan, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Spiesse

2.0 kg Kartoffeln festkochend	Am besten Frühkartoffeln nehmen (solche die kleiner sind und eine dünnere Schale haben). Damit Kartoffeln nicht ewig auf dem Grill brauchen die Kartoffeln als Schalenkartoffeln vorkochen. Ca. 8 bis 10 Minuten, so dass sie nicht ganz gar sind.
20 g Pepperonchini	Je nach gewollter Schärfe und Schärfe der Schotten Menge anpassen. Grob gesagt: 4 Stück.
4.0 Stück Knoblauchzehen	
5 cl Olivenöl	Chili (evtl. entkernt) und Knoblauch klein hacken. Mit Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die noch warmen Kartoffeln in die Ölmischung geben und gut durchmischen. Kartoffeln aufspiesen. Spiesse ca. 5 bis 10 Minuten auf den Grill (je nach dem wie fest sie vorher gekocht wurden).