



# Kochwerkstatt Wiesbaden

## Zutaten:

- 8 mittelgroße Kartoffeln (vorzugsweise festkochend)
- 3 EL Olivenöl oder geschmolzene Butter
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Salz
- 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL frische Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin oder Petersilie), fein gehackt
- 50 g geriebener Parmesan oder ein anderer Hartkäse (optional)
- 50 g Semmelbrösel (optional)

## Zubereitung:

### 1. Vorbereitung:

- Den Grill auf mittlere bis hohe indirekte Hitze vorheizen (ca. 200°C).

### 2. Schneiden:

- Die Kartoffeln gründlich waschen und gut abtrocknen. Die Schale kann dran bleiben.
- Jede Kartoffel auf ein Schneidebrett legen und auf jeder Seite ein Holzstäbchen oder Esstäbchen platzieren. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, etwa 3 mm dick, dabei darauf achten, dass der untere Teil intakt bleibt.

### 3. Würzen:

- Olivenöl oder geschmolzene Butter in einer kleinen Schüssel mit gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen.
- Die Mischung über die geschnittenen Kartoffeln verteilen, dabei sicherstellen, dass etwas von der Mischung in die Schnitte läuft.

### 4. Grillen:

- Die Kartoffeln auf eine Grillpfanne oder einen Grillkorb legen, um zu verhindern, dass sie durch den Rost fallen. Alternativ kann eine Aluschale verwendet werden.
- Die Kartoffeln auf dem Grill bei indirekter Hitze platzieren und den Grilldeckel schließen.
- Etwa 30-40 Minuten grillen, bis die Kartoffeln weich und die Außenkanten knusprig sind. Zwischendurch die Kartoffeln mit etwas Olivenöl oder Butter bestreichen und darauf achten, dass sie nicht verbrennen.

### 5. Verfeinern (optional):

- Gegen Ende der Grillzeit die Kartoffeln mit geriebenem Parmesan oder einem anderen Hartkäse und Semmelbröseln bestreuen. Diese können leicht auf der Kartoffel schmelzen und eine knusprige Kruste bilden.
- Für eine zusätzliche Bräunung die Kartoffeln direkt auf den Rost legen und weitere 5-10 Minuten grillen.

### 6. Servieren:

- Die Kartoffeln vom Grill nehmen und mit den gehackten frischen Kräutern bestreuen.
- Sofort servieren und genießen.

## Tipps:

- Wenn du keine Grillpfanne oder keinen Grillkorb hast, kannst du auch dicke Scheiben von

Gemüse (z.B. Zucchini oder Auberginen) unter die Kartoffeln legen, um zu verhindern, dass sie durch den Rost fallen.

- Kontrolliere regelmäßig die Kartoffeln, um sicherzustellen, dass sie nicht verbrennen, und passe die Hitze gegebenenfalls an.

---

[www.kochwerkstatt-wiesbaden.de](http://www.kochwerkstatt-wiesbaden.de) | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82