



GRILLPLATTE

MIT BBQ KARTOFFELN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

1 Packung WOLF Grillparty Bratwürste
1 Baguette
verschiedene Dips und Grillsoßen

FÜR DIE BBQ KARTOFFELN

4 mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
3 EL Olivenöl
Paprikapulver mild oder scharf
Salz & Pfeffer
1 Zweig Rosmarin oder 1 TL getrocknet
1 Zehe Knoblauch oder 1 TL getrocknet
Etwa 1 EL flüssiger Honig

TIPP

Sehr lecker dazu schmeckt Sour Cream, Guacamole, BBQ Soße und Senf.

SO WIRD'S GEMACHT

1. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen oder eine geeignete Schale für den Grill vorbereiten.
2. Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Spalten schneiden, den Knoblauch fein hacken und den Rosmarin grob zupfen.
3. Kartoffelspalten mit Öl, Knoblauch, Rosmarin, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut mischen und locker auf ein Backblech oder eine Grillschale verteilen.
4. Im Ofen benötigen die Kartoffeln ca. 30 Minuten, auf deinem Grill je nach Temperatur. Zwischendurch solltest du die Kartoffeln wenden, damit sie von allen Seiten gebacken werden.
5. Währenddessen kannst du deine Grillparty-Würstchen grillen, das Baguette aufschneiden und die Dips in Schälchen füllen. Wenn du, ca. 5 Minuten bevor die Kartoffeln fertig sind, noch 1 EL Honig über den Kartoffeln verteilst, bekommen sie noch eine leicht Süße.

Guten Appetit!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben