Herzhafte Grill-Kartoffeln

Grill-Gerichte » Kartoffeln

Zutaten (4-6 Personen)

» 6 gr. Kartoffel(n)
» 3 gr. Tomate(n)
» 250g Mozzarella
» 1/2 Bd. Basilikum
» 1 Dose Aprikose(n)
» 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
» 6 EL Crème fraîche
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und 20-25min in Wasser kochen. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Käse abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Basilikum waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen.

2. Aprikosen abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Aprikosen und Lauchzwiebeln vermischen. Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und halbieren. Mit den Schnittflächen ca. 5min auf den heißen Grill legen. Kartoffeln wenden und 6 Hälften mit Basilikum, Tomaten und Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Auf die 6 übrigen Kartoffelhälften jeweils etwas Aprikosen-Lauchzwiebel-Mischung verteilen. Je einen Klecks Crème fraîche daraufgeben. Kartoffeln nochmals ca. 5min grillen. Mit Rest Basilikum garnieren.

Nährwerte: 540kcal pro Portion

angelegt am: 24.02.2007 Rezept-Nr: 2223

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke