

Grillkartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 große Kartoffeln, 1 Becher Knoblauch- oder Kräuterfrischkäse, 125 gr fertige Knoblauch- oder Kräuterbutter, Salz.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser, je nach Größe der Kartoffeln, ca. 20 Minuten garen.

Anschließend abkühlen lassen.

Den Frischkäse und den Knoblauchbutter mit einer Gabel vermischen und das Aromat zugeben. Wer es herzhafter möchte, der kann noch Knoblauchgranulat oder frischen Knoblauch zugeben.

Die Zubereitung:

Die abgekühlten Kartoffeln auf der Längsseite bis zur Mitte hin aushöhlen und mit dem Käse-Buttergemisch füllen.

Die fertigen Kartoffel einzeln in Alufolie einschlagen und mit der gefüllten Seite nach oben auf den Grill legen.

Passen sehr gut zu Gegrilltem und Salat.