

Fächerkartoffel

vom Grill



ZUTATEN:

12 festkochende Kartoffeln
50 g Parmesan
8 EL Olivenöl
grobes Meersalz

ZUBEREITUNG:

1. 12 festkochende Kartoffeln gründlich waschen und mit einem scharfen Messer zu $\frac{3}{4}$ in dünne Scheiben einschneiden.

2. 50 g Parmesan in feine Scheiben hobeln. Fächerkartoffeln mit 8 EL Olivenöl einpinseln, etwa 3 Scheiben Parmesan in jede Kartoffel stecken und leicht mit grobem Meersalz bestreuen.

3. Fächerkartoffeln auf eine Grillplatte geben und für 50–60 Minuten bei indirekter Hitze grillen.