

Gefüllte Kartoffeln mit Feta, Gurke & Tomate



REZEPT NR. 15

Vorbereitung: 10 Minuten

Grillzeit: 45 Minuten

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

4 Stück	Grosse Kartoffeln festkochend
200 g	Fetakäse
1 Stück	Salatgurke
2 Stück	Rispen Tomaten
1 Stück	Frühlingszwiebel
4 Zweige	Rosmarin
4 Zweige	Thymian
1/2 Bund	Petersilie gekraut
	Olivenöl, Salz & Pfeffer

Zubereitung mit dem HLS®-Grill:

1. Den Grill bei «direkter Hitze» mit geschlossenem Deckel auf höchster Stufe vorheizen. Die Kartoffeln jeweils mit einem kleinen Schluck Olivenöl, einem Zweig Thymian, Rosmarin sowie Salz und Pfeffer in ein Stück Alufolie wickeln und anschliessend in die Mitte des Grills legen. Unter gelegentlichem Wenden und geschlossenem Deckel für etwa 35 Minuten garen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Gurke sowie die Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel in feine Rädchen schneiden und alles in einer Schüssel vermischen. Mit einem Schluck Olivenöl und Weissweinessig verfeinern und die gehackte Petersilie dazugeben.
3. Die Kartoffeln vom Grill nehmen, auspacken und kurz auskühlen lassen. Das Innere mit einem Löffel auskratzen und zu der Gemüsemischung geben. Den Feta dazu bröckeln, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln mit der Masse füllen und für etwa 5 Minuten bei kleinster Stufe und «indirekte Hitze» fertigschmoren lassen.

Tipp: Mit den Tapas Pfännchen zu jeder Kartoffel noch ein Rührei oder Spiegelei dazu braten!

