



Gefächerte Grill Kartoffeln, toll mariniert

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Dürfen auf keinem Grillfest fehlen, einfach, „schmackig“, passen zu Vielem

Zutaten

- 6 - 12 gleichmäßig große Jungkartoffeln, 12 min. in der Schale gekocht
- Für die Marinade:
 - 2 El Kräuter Öl
 - 1 - 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
 - 1 Tl Paprika
 - 1 Tl Salz
 - 1 Tl getrockneter Oregano
 - 1 Tl getrockneter Thymian

Zubereitungsart

Schritt1

Die gekochten Kartoffeln schälen (Oder auch nicht) und mit Abstand von einem 1/2 cm bis zur Hälfte fächerförmig einschneiden.

Schritt2

Nebeneinander auf ein Backblech setzen (Oder später auf den Gartengrill legen)

Schritt3

Die Marinaden Zutaten gut miteinander verrühren und mit einem Pinsel zwischen / über die Kartoffeln tupfen, wenigstens 1 Stunde einziehen lassen.

Schritt4

Für ca. 30 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben (Mittlere Schiene) etwas farbig überkrusten. Auf dem Grill zubereitet, empfiehlt es sich eine Alu - Form zu benutzen.

Rezeptart: Grillrezepte, Kartoffelgerichte, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** grillen, kartoffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefaecherte-grill-kartoffeln-toll-mariniert/>