

Rezept

# Gegrillte Süßkartoffeln

Ein Rezept von Gegrillte Süßkartoffeln, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1 TL</b> Korianderkörner	<b>1</b> getrocknete Chilischote
<b>1 TL</b> getrockneter Thymian	<b>1 TL</b> getrockneter Estragon
<b>2</b> Knoblauchzehen	Salz
Pfeffer	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>750 g</b> Süßkartoffeln	Öl zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Für die Marinade die Korianderkörner mit der Chilischote im Mörser fein zerstoßen. Thymian und Estragon dazugeben und alles nochmals kurz verreiben. Den Knoblauch schälen und dazupressen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl unterrühren.
2. Die Süßkartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Gewürzmarinade bestreichen und abgedeckt für ca. 30 Min. marinieren.
3. Den Grill anheizen. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Süßkartoffelscheiben auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 7 Min. grillen. (Vorsicht, die Hitze darf nicht zu stark sein, sonst bräunen die Scheiben zu schnell und bleiben innen noch roh.) Die Scheiben vom Grill nehmen, mit der restlichen Marinade bestreichen und servieren.