

Rezept

Grillgemüse und Folienkartoffeln mit Dip

Ein Rezept von Grillgemüse und Folienkartoffeln mit Dip, am 20.04.2024

Zutaten

2 Zucchini	4 EL Olivenöl
1 TL getrockneter Thymian	1 Knoblauchzehe
2-3 Rispfen Kirschtomaten (ca. 250 g)	4-6 große mehligkochende Kartoffeln (je ca. 300 g)
1-2 EL Olivenöl	Salz
je 100 g Joghurt und Schmand	1 EL Zitronensaft
1 EL Olivenöl	Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Zucker
1 Bund Schnittlauch	Alu-Grillschalen
Alufolie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen und ohne den Stielansatz schräg in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Das Öl mit dem Thymian verrühren, den Knoblauch schälen und dazupressen oder fein hacken und unterrühren. Die Tomatenrispen vorsichtig waschen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und, je nach Personenzahl, in 4-6 kleinere Rispfen teilen.
2. Die Kartoffeln gründlich waschen (evtl. abbürsten) und abtrocknen. Rundherum einige Male mit einer Gabel einstechen und mit etwas Öl einreiben. Jede Kartoffel in ein Stück Alufolie wickeln. Sobald das Grillfeuer so weit ist, die Folienkartoffeln in die Glut legen und ca. 45 Min. garen.
3. Für den Dip Joghurt und Schmand mit dem Zitronensaft, dem Öl und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Den Schnittlauch kalt waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und unterrühren.
4. Ca. 15 Min. bevor die Kartoffeln fertig sind, die Alu-Grillschalen mit etwas Würzöl einstreichen und das Gemüse darin verteilen. Die Schalen eher an den Rand des Grills stellen und das Gemüse mit dem Würzöl bestreichen. 10-12 Min. grillen, dabei gelegentlich wenden. Zum Schluss leicht salzen.
5. Die Kartoffeln mit einer Zange aus dem Feuer holen, mit Topfhandschuhen die Folie öffnen und die Kartoffeln aufbrechen. Leicht salzen und jeweils 1 Klecks Schnittlauchdip draufsetzen. Mit dem Gemüse servieren.