

Rezept

Hasselback Potatoes vom Grill

Ein Rezept von Hasselback Potatoes vom Grill, am 15.12.2025

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 8 festkochende Kartoffeln (möglichst gleich groß)) | 4 Zweige Rosmarin (ersatzweise Thymian) (grobes) Meersalz |
| 4 EL Olivenöl | |

Zubehör

- | | |
|-------------------------------|-------------------------|
| 1 Grill | 1 Sparschäler |
| 1 großes Schneidebrett | 1 Schneidemesser |
| 4 lange Holzspieße | 1 Grillzange |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal, 10 g F, 3 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Den Grill anheizen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Dann jede Kartoffel quer so in dünne Scheiben schneiden, dass diese unten noch gut zusammenhängen und eine Art Fächer entsteht.
2. Den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Die Kartoffelfächer vorsichtig auseinanderbiegen und die Rosmarinblättchen zwischen die Scheiben stecken. Mit Meersalz bestreuen und mit dem Olivenöl beträufeln.
3. Immer 2 Kartoffeln der Länge nach auf 1 Holzspieß stecken. Die Spieße auf den Rost legen und die Kartoffeln ca. 25 Min. grillen, bis sie gar und gold-braun sind. Dabei immer wieder mal wenden.