

Rezept

Kartoffeln am Spieß

Ein Rezept von Kartoffeln am Spieß, am 23.04.2024

Zutaten

200 g Tomaten (ersatzweise geschälte Tomaten aus der Dose)	2 rote Chilischoten
2 Knoblauchzehen	1 kleine Zwiebel
1 TL Tomatenmark	1 kleiner Zweig Rosmarin
Salz	1 EL Olivenöl (+ Öl für den Rost)
12 lange Holz- oder Metallspieße	400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Aus den Tomaten die Stielansätze herausschneiden. Tomaten in einer Schüssel mit kochend heißem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten grob würfeln.

2. Die Chilischoten waschen und den Stiel entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen und mit den Chilischoten grob zerkleinern. Den Rosmarin abrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Tomaten mit der Zwiebelmischung, dem Rosmarin, dem Tomatenmark und dem Olivenöl fein pürieren und mit Salz abschmecken.

3. Die Kartoffeln schälen, waschen und in 2-3 cm große Würfel schneiden. Jeweils vier Würfel auf einen Spieß stecken. Den Rost mit Öl einpinseln. Die Kartoffeln mit der Tomatenmischung einpinseln, auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten grillen, bis sie knusprig braun und weich sind. Dabei immer wieder umdrehen und mit der Tomatenmischung einstreichen. Am Spieß servieren.