Rezept

Kartoffelpilze mit Paprika und Champignons

Ein Rezept von Kartoffelpilze mit Paprika und Champignons, am 09.06.2025

Zutaten

500 g	kleine, längliche, festkochende Kartoffeln
250 g	Champignons
1	große Gemüsezwiebel
6 EL	Olivenöl
½ TL	getrockneter Majoran
1 Prise	Cayennepfeffer
2	Bio-Limetten
	Kerngehäuseausstecher
	Salz
2	rote Paprikaschoten
2	Knoblauchzehen
1	Lorbeerblatt
¼ TL	getrockneter Thymian
	Pfeffer
8	flache, lange Metallspieße
	Öl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und gründlich bürsten. Kartoffeln vorsichtig mit einem Metallspieß in der Mitte der Länge nach durchstechen, dann in Salzwasser in 10 - 12 Min. sehr bissfest vorkochen. Abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen.

2. Die Champignons mit feuchtem Küchenpapier abreiben, die Stielenden abschneiden. Die Paprikaschoten putzen, waschen und in pilzgroße Quadrate schneiden. Die Zwiebel schälen, horizontal halbieren und die Hälften nochmals vierteln.

3. Knoblauch schälen und zum Olivenöl pressen. Lorbeerblatt mit 1 guten Prise Salz, Majoran und Thymian in einem Mörser zerreiben, mit Cayennepfeffer und Pfeffer unters Öl rühren.

4. Für die »Kartoffelpilze« die Kartoffeln quer halbieren. Kern-gehäuseausstecher 3 cm tief in die Mitte jeder Kartoffelschnittfläche bohren, dann rundherum das Kartoffelfleisch keilförmig einschneiden. Zuerst vorsichtig den entstandenen »Ring« ab-heben, anschließend den Ausstecher abziehen.

5. Den Grill anheizen. Die Metallspieße ölen und abwechselnd Kartoffelpilze, Paprikastücke, Champignons und Zwiebelviertel aufstecken. Das Gemüse mit etwas Knoblauchöl bestreichen und die Limetten halbieren.

6. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Die Spieße auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze rundherum ca. 25 Min. grillen, dabei öfter mit Knoblauchöl bestreichen. Die Limetten auf den Schnittflächen in ca. 10 Min. braun grillen. Die heißen Spieße mit den Limettenhälften zum Beträufeln servieren.