

Bio vom Grill

-Beilage zur Hauptspeise-

Kartoffelspieße mit Dillöl

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten:

24 kleine Kartoffeln
1 Bund Dill
10 EL Rapskernöl Buttergeschmack
2 TL Salz

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale gar kochen. Sofort kalt abspülen.
2. Je drei Kartoffeln auf 2 parallel gelegte Metallspieße stecken (damit sie sich beim Wenden mitdrehen). Mit ein wenig Rapskernöl bepinseln.
3. Den Dill fein hacken und mit dem Salz und dem restlichen Öl verrühren.
4. Die Kartoffelspieße auf jeder Seite 3-4 Minuten grillen, bis sie bräunen. Vom Grill nehmen und vor dem Servieren mit dem Dillöl beträufeln.