

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Grillkartoffeln mit Frühlingszwiebel, Cherrytomaten und Feta

Köchin: Yulia Haybäck

Für 4 Personen

8 mittlere Kartoffeln
2 Frühlingszwiebel
12 Cherrytomaten
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Oregano
200g Feta

Zubereitung:

Die Kartoffeln bissfest kochen. In der Mitte aushöhlen.

In der Zwischenzeit die Cherrytomaten vierteln, die Frühlingszwiebel in sehr feine Ringe schneiden und alles mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Oregano vermengen. Dann den Feta unterbröseln.

Die Füllung in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen und bei indirekter Hitze und 200°C ca. 20 Minuten grillen.

Grilldauer: 20 Minuten indirekt
Grilltemperatur: 200°C