

Kartoffel-Lorbeer-Spiessli

20 kleine Kartoffeln (ca. 600 g),
ungeschält
Dämpfkorbchen oder
siedendes Salzwasser

20 Lorbeer- oder
Salbeiblätter

2 Esslöffel Olivenöl

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Vorbereiten: Kartoffeln im Dämpfkorbchen oder im Salzwasser knapp weich kochen, auskühlen. Längs bis zur Hälfte einschneiden, je 1 Lorbeerblatt einstecken. Kartoffeln auf Spiesschen stecken, mit Öl bestreichen.

Grillieren: beidseitig je ca. 3 Min. über mittelstarker Glut. Am Schluss Spiessli würzen.



Kartoffel-Lorbeer-Spiessli

Besonders gut eignen sich z. B. Frühkartoffeln, Stella oder Charlotte. Diese Sorten sind vorwiegend festkochend und deshalb ideal für Spiessli. Das Aroma des Lorbeers kann sich noch besser entfalten, wenn die Blätter in die bis zur Hälfte eingeschnittenen Kartoffeln gesteckt werden.