

Mediterraner Kartoffel- salat



REZEPT NR. 07

Vorbereitung: 10 Minuten

Grillzeit: 25 Minuten

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

500 g	Junge Kartoffeln
1 Stück	Rote Peperoni
1 Stück	Zucchini
2 Stück	Rote Zwiebeln
60 g	Schwarze Oliven
3 EL	Olivenöl
2 EL	Weissweinessig
2 Zweige	Rosmarin
1/2 Bund	Petersilie gekraut
	Salz & Pfeffer

Zubereitung mit dem HLS®-Grill:

1. Den Grill bei «direkter Hitze» mit geschlossenem Deckel auf höchster Stufe vorheizen. Die Kartoffeln halbieren, kleine Stücke ganz lassen und in eine Schüssel geben. Mit einem Esslöffel Olivenöl und Salz & Pfeffer marinieren. Die roten Zwiebeln rüsten und vierteln. Die Zucchini in etwa 1cm dicke Rädchen schneiden und die Peperoni entkernen und in grobe Streifen schneiden.
2. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche auf den Grill legen, Deckel schliessen und für etwa 10 Minuten kross grillieren. In der Zwischenzeit das Gemüse in eine Schüssel geben und ebenfalls mit einem Esslöffel Olivenöl und Salz & Pfeffer marinieren. Die Kartoffeln

wenden und das Gemüse zu den Kartoffeln auf den Grill geben. Den Rosmarin über das Gemüse geben, den Deckel schliessen und auf «indirekte Hitze» umschalten. Für weitere 15 Minuten fertiggrillen und gelegentlich wenden.

3. Das Gemüse und die Kartoffeln vom Grill nehmen und in eine Schüssel geben. Die Petersilie hacken und die Oliven halbieren und mit dem Olivenöl sowie dem Weissweinessig dazugeben. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Tipp: Den Salat gleich warm servieren! Am besten zu grilliertem Fisch vom Grill.

