Parmesan Kartoffeln vom Grill

Die Parmesan Kartoffeln vom Grill sind eine Perfekte Beilage zu einem Steak. Mit nur vier Zutaten die jeder Zuhause hat, sind diese ohne großen Aufwand nebenbei Zubereitet.

Parmesan Kartoffeln vom Grill

Zutaten:

Kleine Festkochende Kartoffeln
Parmesan Käse
Oliven Öl
Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln gut Waschen. Je nach Größe der Kartoffeln diese ca. 10-15 Minuten kochen. Anschließend halbieren. Die Schnittflächen leicht mit Oliven Öl ein Pinseln und leicht Salzen.

Der Grill muss gut Vorgeheißt sein. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche auf den heißen Grill legen. Einmal um 90 ° wenden, damit ein schönes Rauten Muster entsteht.

Jetzt sind die Kartoffeln soweit vorbereitet das der geriebene Parmesan Käse drauf gestreut werden kann. Hier kann es gerne mehr sein. Die Parmesan Kartoffeln lege ich auf ein schmales Zedernholz Brett in die Indirekte Zone des Grills. Die Kartoffeln sind fertig wenn der Parmesan schmilzt.