

KÄSEKRAINER KARTOFFEL-SPIESSE



PORTIONEN



ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT



ZUBEREITUNG

ZUTATEN

- 2 Käsekrainer
- ca. 5 Drillinge / kleine Kartoffeln
- 5 EL Öl
- 2 EL BBQ-Gewürz
Black Garlic von den Sizzle Brothers
- kleine Spieße

ZUBEREITUNG

1

KARTOFFELN VORKOCHEN

Die kleinen Kartoffeln gründlich waschen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Öl und BBQ-Gewürz (Black Garlic von den Sizzle Brothers) vermengen.

2

SCHNEIDEN & SPIESSE BAUEN

Käsekrainer in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Abwechselnd Kartoffelscheiben und Käsekrainer-Scheiben auf kleine Spieße stecken.

3

PLANCHA / FEUERPLATTE

Die Spieße auf der heißen Plancha oder Feuerplatte von jeder Seite ca. 2 Minuten angrillen, bis Kartoffeln und Käsekrainer schön gebräunt und leicht knusprig sind.

4

SERVIEREN

Die Käsekrainer-Kartoffel-Spieße vom Grill nehmen und nach Belieben mit frischen Kräutern, z. B. Petersilie oder Schnittlauch, bestreuen und direkt heiß servieren.



YouTube



TikTok



Instagram



Website