Biogen *Für mich*

Fächerkartoffeln mit Salbei

(4 Portionen)

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 45 Minuten
BACKZEIT: ca. 60 Minuten

Zutaten

6	große
12	Blätter frischer Salbei
3 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
50 g	geriebenen jungen Gouda

Zubereitung:

1. Kartoffeln zunächst säubern und trocknen. Dann in kurzen Abständen vorsichtig einschneiden, sodass Fächer entstehen. Wenn Sie die Kartoffel dabei auf einen Esslöffel legen, bleibt in jedem Fall ein Steg stehen.
2. Für die Marinade Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Kartoffeln mit Marinade bestreichen und mit Salbei belegen.
3. Die eingeschnittenen Kartoffeln in eine Grillschale legen und rund 60 Min. lang bei indirekter Hitze grillen. Wer mag, kann die Kartoffeln ganz zum Schluss mit geriebenem Gouda bestreuen.

SCHON GEWUSST:

Salbei ist nicht nur lecker, dem Kraut werden auch vielfältige Heilwirkungen nachgesagt. Es soll u. a. antibakteriell, blutstillend, entzündungshemmend und krampflösend wirken.

NÄHRWERTE PRO PORTION:

kJ/kcal: 888/212 **EW:** 6,3 g **F:** 8,9 g **KH:** 24,5 g **BE:** 2

Biogen-64369