



Gefüllte Kartoffeln vom Grill - drei Variationen

Lust auf ein einfaches, aber außergewöhnliches Grillgericht? Gefüllte Kartoffeln sind die perfekte Wahl! Dieses Gericht ist ein absoluter Hit auf jeder Grillparty.

Zutaten

4 Portionen

6 Back-Kartoffeln, groß (pro Füllung 2 Stück)

Byodo Bio-Meersalz, fein

Zutaten Tex-Mex Füllung

0.5 Paprika, rot

1 Zwiebel, rot

60 g Mais

80 g Kidneybohnen

1 TL Paprika Gewürzmischung

2 EL Byodo Mexiko Salsa Sauce

30 g Gratin Streukäse

Zutaten Vegan

3 Scheiben Räuchertofu

8 Cherrytomaten, bunt

4 Champignons, braun

50 g Baby-Blattspinat

1 EL Byodo Brat-Olive Mild

2 EL Byodo Barbecue Sauce

0.5 TL Grill-Rub

Byodo Bio-Meersalz, fein

Pfeffer

30 g Gratin Streukäse, vegan

Zutaten „Flammkuchen-Art“
125 g Speck
1 Frühlingszwiebel
100 g Creme Fraiche
2 EL Byodo Knoblauch Sauce
Pfeffer
30 g Gratin Streukäse

Zubereitung

Kartoffeln für alle drei Füllungen für etwa 40 Minuten in Salzwasser garen. Die Kochzeit kann je nach Größe der Kartoffeln variieren. Kartoffeln abkühlen lassen, halbieren und mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Den Grill auf 170° Grad vorheizen.

Tex-Mex Füllung

Paprika und Zwiebel klein schneiden, dann mit Mais, Kidneybohnen, Paprika-Gewürzmischung, den Kartoffelresten (vom Aushöhlen) und der Mexiko Salsa Sauce verrühren. Vier Kartoffelhälften befüllen und mit Käse bestreuen.

„Flammkuchen-Art“

Speck in der Pfanne knusprig anbraten. Frühlingszwiebel waschen, putzen und in Ringe schneiden. Speck aus der Pfanne nehmen und mit den Frühlingszwiebeln, Creme Fraiche, Knoblauchsauce, etwas Pfeffer und den Kartoffelresten (vom Aushöhlen) vermengen. Die Kartoffelhälften befüllen und mit Käse bestreuen.

Vegan

Räuchertofu in kleine Würfel schneiden. Tomaten halbieren und Champignons in Scheiben schneiden. Blattspinat waschen. Brat-Olive in der Pfanne erhitzen und alle Zutaten in der Pfanne bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Kartoffelreste, Barbecue Sauce und Grill-Rub zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln befüllen und mit veganem Käse bestreuen. Alle Kartoffelhälften auf den Grill legen und für 20 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen. Kartoffeln auf Tellern anrichten und zusammen mit den Grillsaucen servieren.

