



Kartoffelsalat vom Grill: Das beste Rezept mit gegrilltem Gemüse

Zutaten

- kleine Kartoffeln festkochend
- Paprika rot, gelb, orange
- Zucchini
- Kirschtomaten
- Rote Zwiebeln
- Pilze
- Olivenöl
- Fruchtessig
- Meersalz
- frische Kräuter
- Salz & Pfeffer

Zubereitung Kartoffelsalat

Vorbereitung: Schneide die rohen Kartoffeln (am besten festkochend oder vorwiegend festkochend) in Spalten oder Würfel. Gib sie mit etwas hitzebeständigem Öl, Salz und Kräutern in eine Grillschale (aus Edelstahl oder Gusseisen).

Bei mittlerer, indirekter Hitze (ca. 180 °C bis 200 °C) dürfen die Kartoffeln nun für etwa 25 bis 35 Minuten auf den Grill. Vergiss nicht, sie zwischendurch immer mal wieder zu wenden, damit sie gleichmäßig bräunen.

Damit das Gemüse nicht verbrennt, sondern schön saftig bleibt, schneidest du es in mundgerechte, aber nicht zu kleine Stücke. Bestreiche es dünn mit einem hitzebeständigen Öl und grille es bei direkter, mittlerer Hitze für etwa 8 bis 12 Minuten. Die Zwiebeln und Paprika dürfen ruhig ein paar dunkle Grillstreifen bekommen – das sorgt später für den typischen Rauchgeschmack im Salat. Sobald die Kartoffeln und das Gemüse die perfekte Bräunung haben, nimmst du alles vom Rost. Vermenge die Zutaten, solange sie noch lauwarm sind.