

# ALLES VOM GRILL - KARTOFFELSALAT



## Zutaten:

für 2 Personen

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

## Zubereitung:

Die Grillpfanne über indirekter starker Hitze ca. 10 Minuten erhitzen. Die Kartoffeln in einer Schüssel mit Olivenöl, Meersalz und Rosmarin vermengen und in die Grillpfanne geben. Bei geschlossenem Deckel ca. 30-40 Minuten goldbraun grillen. Zwischendurch 2-3 mal wenden.

In der Zwischenzeit das Gemüse waschen und putzen und ggf von Kernen befreien. In mundgroße Stücke schneiden und ebenfalls in einer Schüssel mit Olivenöl mischen. Alles in die Grillpfannen nach den Kartoffeln geben und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten grillen.

Die heißen Kartoffeln halbieren und in eine große Schüssel geben. Sobald das Grillgemüse fertig ist ebenfalls in die Schüssel zu den Kartoffeln geben. Nun nochmal etwas Salz und Pfeffer und etwas Fruchtessig dazu. Mit Olivenöl sparsam umgehen, denn davon wird noch einiges an den Kartoffeln und am Gemüse sein.

Ich habe mir noch etwas Kräuter zusammen gesucht (Thymian, Oregano, Knoblauchzwiebel, Petersilie, Basilikum) und habe das klein geschnitten unter den Kartoffelsalat gemischt.

Während der Kartoffelsalat noch etwas abkühlt und durchzieht, haben die Steaks und Würste genügend Zeit zu grillen. Und wenn er lauwarm ist schmeckt er hervorragend. Alles vom Grill – wie versprochen!