

CURRYERDÄPFEL VOM GRILL



300	g	kleine heurige Erdäpfel
1	Prise	Salz
2	EL	Olivenöl
1	TL	Currypulver

- 1 Erdäpfel in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Aus Currypulver, Salz, Pfeffer und Öl eine Marinade bereiten und die Erdäpfel darin mindestens 30 Minuten kalt stellen.
- 2 Auf dem Grill bei indirekter Hitze ca. 15 – 20 Minuten von allen Seiten anbraten, bis die Erdäpfel gut gebräunt sind. Vor dem Servieren nochmals in der Marinade wenden.