

KNOBLAUCHFISOLEN VOM GRILL



400	g	Fisolen
8	Stk	Knoblauchzehen
4	EL	Olivenöl
1	Prise	Chili-Flocken
1	Prise	Salzflocken
1	Prise	Pfeffer

- 1 Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Fisolen waschen, putzen und in ca. 2-3 cm lange Stücke schneiden.
- 2 Ca. 15 x 15 cm große Rechtecke aus Alufolie vorbereiten. Die Fisolen darauflegen, mit Olivenöl beträufeln. Den Knoblauch darüber streuen, mit den Gewürzen abschmecken.
- 3 Die Alufolie zu Paketen falten, gut verschließen und auf den Grill legen. Je nach Größe der Pakete dauert es ungefähr eine Viertelstunde.