



Kretische Kartoffeln

750 g Kartoffeln

400 g Saure Sahne

4 EL Sahne

2 EL Olivenöl

2 EL Mayonnaise

1 Einh. Fetakäse (halbe Packung)

etwas Salz

etwas Pfeffer

etwas Edamer (gerieben)

- 1 Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform leicht mit Olivenöl bestreichen und mit Knoblauch ausreiben. Danach die Form mit dem Olivenöl auspinseln.
- 2 Die Kartoffelscheiben hinein geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Geschmack auch noch andere Gewürze (Oregano) dazu geben. Feta zerbröseln und zwischen den Kartoffelscheiben verteilen. Saure Sahne mit der süßen Sahne und der Majonäse verrühren und über die Kartoffeln verteilen.
- 3 Im Kugelgrill bei 180 Grad ca. eine Stunde grillen. Kurz vor Schluss den geriebenen Edamer über die Kartoffeln verteilen, evtl. die Temperatur erhöhen.