

SALBEI-KARTOFFEL-SPIESS



1	kg	Kartoffel
3	Stk	Zitronen
1	Bund	Salbei
100	ml	Olivenöl
4	Stk	Knoblauchzehen
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer

- 1 Für die köstlichen Kartoffelspieße werden zunächst die Kartoffeln gewaschen und in einem Topf mit Salzwasser etwa 10 Minuten lang gekocht. Anschließend die Kartoffeln mit kaltem Wasser abschrecken und auskühlen lassen. Danach werden sie geschält und in Scheiben geschnitten.
- 2 Den Salbei nun ebenfalls waschen und abtropfen lassen. Die Zitrone schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken. Nun werden die Kartoffelscheiben abwechselnd mit den Zitronenstücken und dem Salbei auf die kleinen Spieße gesteckt. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl nun in eine Schüssel geben und mit dem fein gehackten Knoblauch verrühren. Die Kartoffelspieße mit dem Knoblauchöl bestreichen und auf dem Grill braten lassen.