Tornado Potato

Die Zubereitung der Tornado Potato ist ganz einfach. Ihr nehmt Kartoffeln und steckt sie auf einen Spieß, dann schneidet Ihr die Kartoffeln mit einem Messers spiralförmig ein und versucht dabei eine dünne Spirale zu schneiden. Dann müsst Ihr die Spirale mit leicht gesalzener, geschmolzener Butter bepinseln. Darauf gebt Ihr dann den Parmesan. Das Ganze grillt Ihr dann indirekt bei 200 Grad ca. 40-50 Minuten lang (am besten in einer Aluwanne) und wendet die Kartoffeln nach der Hälfte der Zeit. Fertig ist ein Snack, der Euch und eure Gäste optisch und geschmacklich beeindrucken wird.