

Wedges mit Sour Cream



In der Küche:

1. Zwiebeln, Knoblauch schälen und fein würfeln. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Crème Fraiche, Frischkäse und Sauerrahm sowie Zwiebel, Knoblauch und Schnittlauch in einer Schüssel verrühren. Saft und Abrieb der Limette hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abfüllen und kurz vor dem Servieren mit Chiliflocken bestreuen.
2. Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Thymian waschen und Blätter abzupfen.

Am Grill:

1. Grill mit Weber® Grillplatte für direkte Hitze (ca.180°C) vorbereiten. Sollte ein 57cm Holzkohle Grill genutzt werden, wird ein halber Anzündkamin, gefüllt mit Weber Briketts, benötigt. Kartoffeln auf der Grillplatte platzieren und mit Thymian bestreuen.

2. Kartoffeln mit Öl und Thymian mischen. Kartoffeln 25 Minuten garen lassen, bis diese knusprig und goldbraun gefärbt sind. Spalten gelegentlich wenden. Mit Salz würzen und warm servieren.

12 Mittelgroße Kartoffeln
4 Zweige Thymian
100 ml Olivenöl
50 g Crème Fraiche
50 g Frischkäse
200 g Sauerrahm
1 Zwiebel, mittelgroß
2 Knoblauchzehen
1 Kleiner Bund Schnittlauch
1 Limette, Saft und Abrieb
1 TL Chiliflocken
Salz, grobkörnig
Pfeffer
Zucker