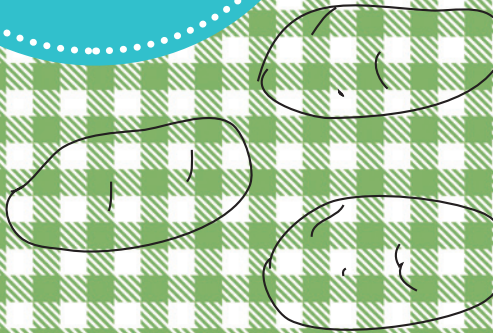
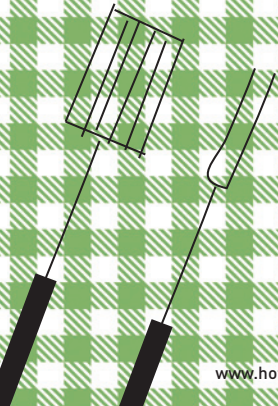




Gegrillte Süßkartoffeln





Gegrillte Süßkartoffeln

- Zutaten für 4 Personen:
- 4-8 mittelgroße Süßkartoffeln
- Olivenöl
- Salz
- 4-8 Zweige Thymian
- **alternativ:**
- Gewürzmischung
- „Cajun Spices“ von Herbaria
-



von Alex

Süßkartoffeln halbieren, mit Olivenöl bestreichen und salzen.

Frischen Thymian auflegen (je halbe Kartoffel einen halben Zweig). Das ganze in Alufolie packen und in die Glut legen.

Nach ca. 30 Minuten fertig (je nach Größe der Kartoffel).

>> Alternativ kann man die Süßkartoffel auch in Scheiben schneiden, ölen und würzen und in Alufolie auf den Grillrost legen. (pro Päckchen einen halben Zweig). Dadurch, dass die Süßkartoffel klein geschnitten ist, geht es etwas schneller bzw. benötigt nicht so viel Hitze.

Würzalternative: Kräftig mit „Cajun Spices“ aus der Gewürzmühle von Herbaria bestreuen. **Sehr lecker!** Dazu passt prima unsere Rucolacreme oder veganer Kräuterdip.