

## Rosmarin-Folienkartoffel mit Feigen-Oliven Relish

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

4 große Kartoffeln  
40 g Butter  
1 Zweig(e) Rosmarin  
Salz, Pfeffer

### Für das Feigen-Oliven Relish

300 g getrocknete Feigen  
150 g schwarze Oliven  
100 ml Wasser  
100 ml Rotweinessig  
50 g Rohrzucker

### Besonderes Zubehör

Grill

Warum du bei der nächsten Grillparty nur noch für die Knolle vom Rost zuständig bist? Na, weil deine Folienkartoffel mit Rosmarinaroma daher kommt und gleich das passende Relish aus süßen Feigen und würzigen Oliven zum Dippen mitbringt.

- 1 -

Kartoffeln in gesalzenem Wasser 15-20 Minuten bissfest

kochen, abschütten und kurz auskühlen lassen.

- 2 -

Grill vorheizen.

- 3 -

Butter vierteln und auf 4 Stücke Alufolie verteilen. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und zu den Butterstücken geben. Je eine Kartoffel auf das Butterstück legen und Alufolie zu einem Bonbon verschließen.

- 4 -

Folienkartoffeln unter gelegentlichem Wenden ca. 20 Minuten weich grillen.

- 5 -

Für das Feigen-Oliven-Relish Feigen und Oliven fein würfeln. Beides mit Wasser, Rotweinessig und Rohrzucker aufkochen und 15 Minuten leicht köcheln lassen.

- 6 -

Hälfte der Masse pürieren und mit stückigem Rest vermengen, kurz auskühlen lassen.

- 7 -

Folienkartoffeln zusammen mit Feigen-Oliven Relish servieren.