

Grillkartoffeln – vegan

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Kartoffeln

500 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
50 g Margarine
1 Teelöffel Kümmel
Salz, Pfeffer

Für die Sour Cream

250 g Sojaquark
100 g vegane Crème fraîche
1 Bund Schnittlauch
1 Teelöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zum Garnieren

1 Tomate
1 Frühlingszwiebel
1 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Backpapier
Küchengarn
Grill

Beilage bist du noch unentschlossen? Sei doch mal richtig bodenständig und mach **Grillkartoffeln!** Ja, echte Griller lieben die **Kartoffel** und das zurecht: Sie ist ein Allrounder und schmeckt wirklich jedem. Du machst also nichts falsch, wenn du sie in **Backpapier gehüllt auf den Grill** packst. Während das Fleisch für die eingefleischten Griller brutzelt und deine Kartoffeln langsam garen, kannst du schon mal das Topping vorbereiten! Überrasche dabei die Veganer in der Runde mit einer **veganen Sour Cream**. So wird die kartoffelige Beilage zum **veganen Hauptspeisen-Hit** vom Rost. Für etwas Frische sorgen dann noch Tomaten und Lauchzwiebeln und schon kann geschlemmt werden – **ran an den Rost!**

- 1 -

Grill aufheizen. Backpapier in große Stücke schneiden und mit etwas Öl einpinseln.

- 2 -

Kartoffeln waschen und rund herum einige Male mit einer Gabel einstechen. Auf die Mitte des Backpapiers je eine Flocke Margarine, Salz, Pfeffer, Kümmel und eine Kartoffel legen. Papier mit Küchengarn zu Päckchen verschließen. Grillkartoffeln bei indirekter Hitze je nach Dicke 30-45 Minuten grillen. Je nach Kartoffelgröße kann die Grillzeit variieren.

- 3 -

Währenddessen für die Sour Cream alle Zutaten verrühren. Tomate halbieren, entkernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Tomate und Frühlingszwiebel in einer Schüssel mit Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Das **Grillfleisch** liegt schon parat, aber bei der Wahl der

Grillkartoffeln – vegan

Grillkartoffel vom Grill nehmen, Backpapier öffnen, Kartoffel mittig aufschneiden. Zum Servieren Kartoffeln mit Sour Cream und Tomaten und Frühlingszwiebeln toppen.