

## Sag Cheeeese: Kartoffel-Käse-Päckchen vom Grill

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

900 g Kartoffeln  
65 ml Olivenöl  
1 Esslöffel Meesalz  
1 Teelöffel Pfeffer  
1/2 Teelöffel Chiliflocken  
2 Knoblauchzehen (gehackt)  
160 g geriebener Cheddar

gehacktem Schnittlauch garnieren.

Salat? Wer braucht denn hier Salat? Ganz egal, ob ihr euren vegetarischen Freunden beim Grillen eine große Freude machen wollt oder noch ein wenig Platz neben eurem riesen Stück Fleisch habt: probiert unbedingt mal diese ultra leckeren Kartoffelspalten mit einer extra Portion Cheddar.

- 1 -

Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden.  
Mit Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, Chiliflocken und Knoblauch vermengen.

- 2 -

Alufolie auslegen und Kartoffelspalten darauf verteilen.  
Mit einer zweiten Lage Alufolie bedecken und gut verschließen.

- 3 -

Pakete bei ca. 200 Grad auf den Grillrost legen und ca. 20 Minuten grillen, Kartoffelspalten zwischendurch wenden.

- 4 -

Cheddar auf die Pakete verteilen, wieder verschließen und 1 Minute schmelzen lassen. Vor dem Servieren mit