

## Mini-Grillhaxen mit Smashed-Potatoes-Kartoffelsalat

VORBEREITEN

15  
Min.

RUHEN

8  
Std.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für den Kartoffelsalat

500 g festkochende Kartoffeln  
1 Esslöffel Olivenöl  
3 Zweig(e) Rosmarin  
3 Zweig(e) Thymian  
1 Zucchini  
1 Esslöffel bofrost\*Zwiebelwürfel (Art.Nr.: 00767)  
1 Glas Gewürzgurken  
1 Esslöffel Weißweinessig  
5 Esslöffel Olivenöl  
2 Teelöffel bofrost\*Kräutergarten klassisch (Art.Nr.: 11014)  
Salz, Pfeffer

#### Für die Grillhaxe

4 bofrost\*Mini-Grillhaxen (Art.Nr.: 00389)

#### Besonderes Zubehör

Grill  
Grillplatte

Schweineerei bestimmt noch nie selbst gemacht! Einfach die marinierte und bereits fertig gegarte **bofrost\*Mini-Grillhaxen** aus Schweinefleisch aus dem Froster holen und am nächsten Tag den Grill aufheizen. Nach etwas Zeit zum Auftauen landen die kleinen Fleischhappen schon auf deinem heißen Rost und sind bereit zum Genießen.

Mit der **Beilage** geht's bayrisch weiter! Kartoffelsalat ist ein Muss zu Mini-Grillhaxen... aber klassisch kann den ja jeder. Wie wäre es also mal mit einem **Smashed-Potatoes-Kartoffelsalat**? Drück die gekochten Kartoffeln platt, öle sie ein und gib ihnen etwas Würze. Dann bekommen die zerdrückten "Potatoes" auf deiner Grillplatte noch knusprig Röstaromen verpasst. Mit Zwiebeln, Gewürzgurken, gegrillter Zucchini, Essig-Öl-Dressing und Kräutern werden sie danach zum köstlichen Salat. **An Guadn!**

- 1 -

Am Vortag: bofrost\*Mini-Grillhaxen aus der Verpackung nehmen und im Kühlschrank abgedeckt ca. 8 Stunden auftauen.

- 2 -

Für den Kartoffelsalat Kartoffeln ca. 20 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Grill mitsamt Grillplatte aufheizen. Rosmarin und Thymian von den Stielen zupfen.

- 3 -

Kartoffeln abgießen, auf einem Backpapier verteilen und mit einem Glas oder Topf plattdrücken. Olivenöl und Kräuter über die Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden.

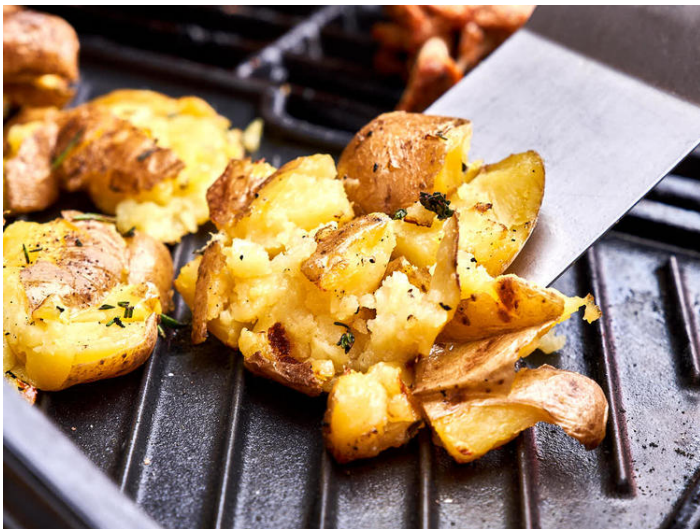
Von Biergärten und Brauhäusern kommen sie her – hol dir Tradition auf deinen Grill! Mit jeder **Mini-Grillhaxen** landet ein Stück Bayern auf deinem Teller. Und so einfach und schnell hast du die saftige

## Mini-Grillhaxen mit Smashed-Potatoes-Kartoffelsalat



- 4 -

Smashed Potatoes am Grill auf die auf die heiße Grillplatte legen. Am Rand bei indirekter Hitze ca. 15 Minuten grillen, bis sie knusprig sind, dabei immer wieder wenden. Zeitgleich Zucchini auf den Grillrost legen und am Rand bei indirekter Hitze unter mehrfachem Wenden ca. 2 Minuten fertig grillen. Zucchinischeiben und Smashed Potatoes vom Grill nehmen, abkühlen lassen.



- 5 -

Aufgetaute Grillhaxen auf den Grill legen und am Rande der direkten Hitze unter mehrfachem Wenden ca. 25 Minuten grillen.



- 6 -

bofrost\*Zwiebelwürfel aus dem Froster holen und in der Mikrowelle bei 180 Watt auftauen. Gewürzgurken grob würfeln. Für das Dressing Weißweinessig mit bofrost\*Kräutergarten klassisch, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Gegrillte Zucchinischeiben und Smashed Potatoes mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Dressing zu einem Salat vermengen.

- 7 -

Zum Servieren Grillhaxen mit Smashed-Potatoe-Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten.