

Süßkartoffel vom Grill



Einkaufsliste:

- 3 Süßkartoffel
- 100 ml Olivenöl
- 1 TL Meersalz
- 1 TL groben Pfeffer
- 1 Zucchini
- 10 Kirschtomaten
- 1 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Feta
- 1 TL frischen Thymian
- 1 TL frischen Oregano
- 1 TL frischen Basilikum

So wird's gemacht:

Süßkartoffeln gut waschen, ggf. schälen (ich lasse die Schale dran und entferne sie lieber beim Essen). Olivenöl, Salz, Pfeffer und gepressten Knoblauch sowie Kräuter vermengen.

Süßkartoffeln in 2 cm Scheiben schneiden und von beiden Seiten mit der Olivenöl-Marinade einpinseln. Das Gemüse in sehr feine Stücke schneiden und mit der restlichen Marinade übergießen. Feta klein würfeln und hinzugeben. Alles 30 Minuten ziehen lassen.

Derweil die Süßkartoffeln auf dem Grill oder Backofen (200°C Ober- und Unterhitze) von beiden Seiten je ca. 5-10 Minuten grillen bzw. backen. Zum Schluss mit der Gemüse-Feta-Mischung bedecken und nochmals 10 Minuten backen. Vorsichtig vom Grill oder Blech nehmen und servieren.