



Wedges

Für 4 Personen

Zutaten:

8 mittel-große Kartoffeln
1 Zweig Thymian
50 ml Olivenöl
etwas grobes Salz



Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen. In Viertel schneiden und mit Olivenöl und Thymian marinieren. Direkt Grillen bei kleinster Hitze.

Nach der Hälfte der Zeit die Kartoffeln wenden. Die fertigen Kartoffeln mit grobem Meersalz aus der Mühle würzen.

Rezeptinfo:

Vorbereitungszeit:	10 Min.
Zubereitungszeit:	45 Min.
Schwierigkeitsgrad:	Einfach
Hilfsmittel:	Weber Wender
Zusatzinformation:	ca. 20-25 Minuten
Grillmethode:	Grillzeit direkt