

Wedges

Zutaten:

- 8 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Zweig Thymian
- 500 ml Olivenöl
- grobes Salz



- 1.** Die Kartoffeln waschen und in Viertel schneiden. Anschließend mit Olivenöl und Thymian marinieren.
- 2.** Die Kartoffeln auf geringer Hitze direkt 20 - 25 Minuten grillen. Zur Hälfte der Grillzeit die Kartoffeln wenden.
- 3.** Die fertigen Kartoffeln mit groben Meersalz aus der Mühle würzen.

Empfohlener Grill: Weber Q-Serie

Grillmethode: Direkte, geringe Hitze (140 - 175°C)

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Marinierzeit: 15 Minuten

Grillzeit: 20 - 25 Minuten