

Neue Kartoffeln mit Kirschtomaten, Zitronen und mediterranen Kräutern

(als Beilage für 4 Personen)

vom Kugelgrill oder aus dem Backofen

(Grill/Backofen vorheizen: 200°)

600 g – 800g kleine neue Kartoffeln

3 Knoblauchzehen

4-5 EL Olivenöl (z.B. „Agora“ aus Kreta - Vomfass)

300g Kirschtomaten (orange, gelbe und rote gemischt sind eine Augenweide in diesem Gericht!)

eine Handvoll frische Salbeiblätter

1 EL frisches Oregano

2-3 Stängel frischer Rosmarin

frisch gemahlener, weisser Pfeffer

1 Zitrone

Kartoffeln waschen und rüsten, nicht schälen. Eine Pfanne mit Wasser aufkochen, 1 TL Meersalz zufügen und die Kartoffeln darin ca. 10-12 Minuten halbgar kochen.

Aus der Pfanne nehmen, abtropfen und etwas abkühlen lassen. Knoblauch rüsten und in Scheibchen schneiden. Tomaten waschen und rüsten, aber ganz lassen.

Eine ofenfeste, rechteckige Form mit wenig Olivenöl einfetten.

Salbei, Oregano und Rosmarin waschen und zerkleinern. Zitrone waschen und in Scheiben schneiden.

Nun Kartoffeln, Tomaten und Knoblauch in die Form geben und mit dem Olivenöl mischen.

Grobes Meersalz, Kräuter und Zitronenscheiben darüber verteilen, mit weissem Pfeffer bestreuen und auf dem Grill oder im Backofen in ca. 30 Min. gar werden lassen. Das Gericht ab und zu umrühren, so dass alles schön knusprig wird.

Wenn der Grill gross genug ist, kann man gleichzeitig das passende Fleisch grillieren:

Marinierte Lammsteaks oder Straussenfilets passen hervorragend dazu.