

Majoran-Schinken-Kartoffeln

(4 Portionen)

Zutaten:

20 kleine Kartoffeln (800 g)

2 Bund/Töpfchen Majoran

20 Scheiben (à 15 g) magerer hauchdünn geschnittener Schinken

Zubereitung:

- Die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser gar kochen.
- Majoran waschen, anschließend Blättchen abzupfen.
- Kartoffeln schälen, mit Majoranblättchen belegen und mit je einer Scheibe Schinken umwickeln.
-
- Kartoffeln auf leicht geölte Alufolie oder Grillpfanne legen und auf dem heißen Grill rundherum ca. 8 – 10 Minuten grillen.

Pro Portion: 1 K, 1 E

Rezeptvariante:

Die Kartoffeln lassen sich auch gut auf Spieße stecken.

Statt Zwiebeln frische, ausgeholte Tomaten oder bissfest gegarte Zucchinistücke verwenden.

Zubereitungstipp:

Kartoffeln und Gemüse am Vortag garen und jeweils separat in Vorratsbehältern im Kühlschrank aufbewahren.

Einkaufstipp:

Kräuter in Töpfchen kaufen

Für Notfälle TK-Kräuter bevorraten