HAUPTGANG

ZITRONEN-KARTOFFELN IN DER FOLIE MIT FETA

★★★★☆ (118)

CA. 45 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Hilfsmittel: Alufolie

1, 2 kg	festkochende Kartoffeln
2	Knoblauchzehen
1	rote Zwiebel
2 EL	HOLL-Rapsöl
	Salz & Pfeffer
1	Zitrone
150 g	Feta
½ Bund	Minze
½ Bund	Petersilie

zum servieren

	Frühlingszwiebeln in Ringen

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln in Würfel von ca. 3 cm schneiden. Den Knoblauch fein hacken und die Zwiebeln in Streifen schneiden. Beides mit dem Rapsöl in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Eine Alufolie von ca. 30 x 30 cm auslegen. Einen Viertel der Kartoffeln in die Mitte geben. Die Zitrone der Länge nach halbieren und in Viertel schneiden. Einen Viertel zu den Kartoffeln geben. Die Folien zu Päckchen verschliessen und mit dem Rest gleich fortfahren.

3. Die Kartoffel-Päckchen auf den heissen Grill legen und von Zeit zu Zeit wenden. Je nach Hitze ca. 30 bis 35 Minuten grillieren, bis die Kartoffeln gar sind.

4. Den Feta zerbröseln. Die Minze und die Petersilie grob hacken und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Alles zusammen zum Servieren über die Kartoffeln streuen.