



Rosmarin-Drillinge

Zutaten (6 Portionen)

24 Drillingskartoffeln

6 EL Olivenöl

Rosmarin-Nadeln, Menge nach
Augenmaß

Salz und

Pfeffer

4 Drillingskartoffeln

ca. 20 cm breiten Streifen Alufolie

waschen, putzen und trocknen lassen, danach
in eine Schüssel geben.

dazu geben.

in kleine Stücke hacken.
mit

würzen. Alles gut vermengen

auf einen

legen. Die Ränder nach oben klappen und zu
einem Beutel zusammendrehen.

Bei 180-220 Grad Celsius bei indirekter Hitze
im Grill für ca. 30 Minuten garen. Ggf. mit
einem Holzspieß den Gargrad vor dem
Entnehmen überprüfen.