



# Parmesankartoffeln

by Joscha Bastians



Geniale Beilage für einen Grillabend mit Freunden

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

1. Die Plancha mittig auf den Grill legen, die äußeren beiden Brenner voll aufdrehen oder leicht davor, damit eine Deckeltemperatur von 180-max. 200°C erreicht wird. Die mittleren Brenner sollten dabei auf kleinster Stufe stehen, damit die Plancha auch von unten etwas erhitzt wird und nun den Grill vorheizen
2. Die Kartoffeln halbieren und den Parmesan reiben (wenn er das nicht schon ist)
3. Die Plancha mit etwas Fetttrennspray benetzen und den Parmesan großzügig auf der Plancha verteilen
4. Die halbierten Kartoffeln mit der Schnittseite nach unten auf dem Parmesan verteilen, dabei kann der Abstand nach Belieben gewählt werden (ca. 2cm auseinander)
5. Die Kartoffeln sind nach ca. 30-40min fertig, dies könnt ihr mit einem Holzstäbchen testen, welches ihr in die Kartoffel steckt. Wenn es leicht rein und wieder raus geht, sind die Kartoffeln fertig und können vom Grill geholt werden

### Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: [www.meat-n-great.de](http://www.meat-n-great.de)

- Schneidebrett
- Messer
- Plancha
- Plancha Wender
- Fetttrennspray
- 1 Holzstäbchen

### Zutaten: 1 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.meat-n-great.shop](http://www.meat-n-great.shop)

Menge	Lebensmittel
200g	Kleine Kartoffeln (Drillinge)
1-2	Hände Parmesan
etwas	Rosemary Rub o.ä.

### Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- schaut gerne zwischendurch unter den Parmesan, wenn dieser langsam zu dunkel wird und die Kartoffeln noch nicht gar sind, schaltet die Brenner unter der Plancha aus