



SMASHED DRILLINGE MIT STEAKS & GEMÜSE

[Sven Schumacher]

ZUTATEN

- 500 g Drillinge, klein
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 4 Zweig/e Rosmarin
- 50 ml Öl
- 2 Spritzer Zitronensaft
- 1 EL Honig
- 1 EL Senf
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Kartoffeln sollten vorgegart werden, entweder klassisch Kochen, oder, wie wir es empfehlen, die Kartoffeln etwas salzen auf ein Blech geben und bei 160 °C 30 bis 45 Minuten in den Ofen/Grill vоргaren.
- Marinade für die Kartoffeln: Öl, Rosmarin, Senf, Honig, Knoblauch, Zitronensaft/Limettensaft, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.
- Die Marinade zu den Kartoffeln geben und gut vermengen. TIPP: Wer einen intensiveren Geschmack haben möchte, macht dies einen Tag vorher.
- Nun gebt ihr die Kartoffeln lose auf den Grill und lasst sie braun bzw. knusprig werden. Jetzt könnt ihr die Kartoffeln vom Grill nehmen und smashen, danach sind sie zum Anrichten bereit.
- Gemüse nach Saison oder eurer Wahl waschen und grob zerkleinern. Achtet hier darauf, dass es möglichst gleich große Stücke sind.
- Nun könnt ihr das Gemüse nach Belieben würzen, entweder mit einer fertigen Gewürzmischung oder ihr nehmt eine eigne Kreation. Vorteil bei Gewürzmischungen ist, dass ihr schon die richtige Zusammensetzung der Bestandteile aus dem Gewürz habt.
- Nun könnt ihr das Gemüse grillen oder woken. Solltet ihr keine Grillplatte [Plancha] haben, könnt ihr auch Gemüsespieße machen.