

Zutaten

- 2 große Süßkartoffeln
- 200 g Gorgonzola
- 50 g Butter
- Rosmarin, Thymian und Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Aluminiumfolie

Beilage, vom Grill

Gorgonzola-Süßkartoffeln

Entdecken Sie unser Rezept für Gorgonzola-Süßkartoffeln! Einfach nachzukochen und perfekt für Ihr Wintergrillen. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Butter schmelzen und mit den Kräutern und Knoblauch ziehen lassen. Die Süßkartoffeln kochen, pellen und in dicke Scheiben schneiden. Eine Scheibe auf die Alufolie legen und mit der Kräuter- Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann etwas Käse darauf geben. Diesen Vorgang wiederholen, so daß jede Süßkartoffel einzeln eingepackt ist. Fest in Alufolie wickeln (glänzende Seite nach innen, Matte nach außen). Bei indirekter, mittlerer Hitze (ca. 180° C) für ca. 20 Minuten mit geschlossenem Deckel garen.