Gegrillte Süßkartoffel

Durch das Grillen und und Einreiben mit einer würzig-scharfen Sauce wird der süße, leicht nussige Geschmack der Süßkartoffel noch intensiver. Gegrillte Süßkartoffeln passen hervorragend zu Fleisch, Fisch und überzeugen auch in Kombination mit anderen Grillgemüsen.

Herkunft: Südamerika
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Süßkartoffeln
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Chilisauce
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Die Süßkarteffeln in einem großen Topf mit kochendem Wasser etwa 10 Minuten vorgaren, anschließend abgießen und auf einem Küchenbrett abkühlen lassen. Anschließend schälen und in dicke Scheiben schneiden. Das Öl, die Chilisauce, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel zu einer Sauce vermischen.

Zubereitung

Die Kartoffelscheiben auf einer Seite gründlich mit der Öl-Chili-Mischung bestreichen und mit der bestichenen Seite nach unten bei mittlerer Hitze 5 bis 6 Miuten grillen. Dann die Kartoffeln auf der anderen Seite mit der Sauce bestreichen, wenden, und weitere 5 Minuten grillen, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Auf eine vorgewärmte Schale legen und servieren.

© 2026 coquina.de