



Kohlrabi-Kartoffel-Spieße vom Grill

Zutatenliste

500 g kleine Kartoffeln
2 Kohlrabi
Saft von 1 Zitrone
6 EL Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen, zerdrückt Meersalz
Pfeffer
2 EL ital. Kräutermischung, getr.

für den Dip:

250 g Quark
100 g Schmand
4 EL Milch
1/2 Bund Radieschen (fein gehackt)
1 EL Zitronensaft
Kräutersalz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 15 Min. vorgaren. Kohlrabi schälen und würfeln (etwa so groß wie die Kartoffeln) und ca. 4-5 Min. blanchieren.

Aus Zitronensaft, Öl, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Kräuter eine Marinade rühren. Kartoffeln und Kohlrabi hineingeben, mind.

1 Std. marinieren und gut abtropfen lassen. Dann das Gemüse abwechselnd auf Spieße stecken und auf dem Grill unter Wenden in ca. 10 Min. goldbraun garen.

Die Zutaten für den Dip verrühren und zu den Spießen servieren.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche

Guten Appetit!