

Kartoffelspiralen mit Aioli



„Ich bin ein Gourweggle.“

Zutaten:

- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 4 Holzspieße
- MEGGLE Aioli
- Frische Kräuter
- 1-2 Tomaten zum Dekorieren

Für die Marinade

- 40 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- geräuchertes Paprikapulver und italienische Kräuter



Zubereitung:

Kartoffeln waschen, auf Holzspieß aufspießen und mit einem scharfen Messer spiralförmig einschneiden

Die Kartoffeln vorsichtig am Spieß entlang auseinander ziehen

Für die Marinade den Knoblauch pressen, mit Salz und Kräutern in das Olivenöl geben und über die Kartoffelspiralen verteilen

Die Spieße beidseitig grillen bis sie goldbraun sind

Fertige Kartoffelspiralen mit Aioli und frischen Kräutern toppen und genießen!

