



Pellkartoffeln mit Grillkäse / Schweinesteak vom Grill Sommergemüse

Zutaten für 10 Personen

Pro Person je nach Vorliebe 1 Schweinesteak oder Grillkäse
1,2 kg Sommergemüse
3kg große Kartoffeln
frische Kräuter oder Kräutermischung aus der Truhe, getrocknete Kräuter
Gemüsebrühe,
Butter, Salz und etwas Öl um den Grillkäse vor dem Anbrennen zu schützen



Die **Kartoffeln** waschen und je nach Verschmutzung mit einer Bürste reinigen.

Die Kartoffeln mit Schale in einem entsprechend großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und kochen, achtet auf eine evtl. längere Garzeit durch die Größe der Kartoffeln.

Abgießen, fertig.

Das **Gemüse** in einem Topf mit gesalzenen Wasser und evtl. etwas Gemüsebrühe (Achtung enthält auch Salz) kochen.

Einen Teil des Wassers abgießen und mit Butter und Kräutern verfeinern und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steaks auf einem Grillrost an den Feuerstellen oder direkt auf einem Grill zubereiten.

Grillkäse mit ein paar Tropfen Öl und wer mag etwas Salz, Pfeffer, Paprika, Kräutern in Alufolie oder Grillschalen mit auf den Grill geben.

Guten Appetit