

## KARTOFFEL-MINIS



### ZUTATEN

550 g	kleine Kartoffeln, festkochend
8	Kapernäpfel - halbiert, eingelegt aus dem Glas
2/3	frische kleine Chilischote
2/3	Bio Zitrone (Schale sollte zum Verzehr geeignet sein)
2 EL	Olivenöl
2 TL	Brecht Rosmarin-Orange Sel de Guérande

### FÜR 4 PERSONEN

#### ZEIT

35 Minuten

#### ZUBEREITUNG

1. Backofen vorheizen auf 200 °Grill und Umluft.
2. Chilischote waschen und in feine Ringe schneiden. Zitrone waschen, der Länge nach halbieren und in schmale Spalten schneiden.
3. Kartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen und in Hälften schneiden.
4. Olivenöl und Brecht Rosmarin-Orange Sel de Guérande in einer Schüssel verrühren. Kartoffeln, Kapernäpfel und Zitrone hinzufügen. Kräftig vermengen bis alles gut mit dem Würzöl benetzt ist.
5. Das ganze Gemüse in eine mittlere Auflaufform geben, darüber die Chilischoten Ringe verteilen. Im vorgeheizten Backofen, auf der zweiten Schiene von oben 20-25 Minuten grillen.

#### TIPP

Schmeckt hervorragend heiß oder lauwarm. Auch zu gegrilltem Fleisch mit Salat oder gegrilltem Gemüse ein Genuss. Perfekt zu unserem Rezept Grüner Spargel vom Grill mit Toscana-Feta-Topping.