

Wedges

Zutaten für 4 Personen

8 m.-große	Kartoffeln
1 Zweig/e	Thymian
50 ml	Olivenöl
etwas	grobes Salz



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 10 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 45 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Informationen

ca. 20-25 Minuten

Hilfsmittel:

Weber Wender

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen. In Viertel schneiden und mit Olivenöl und Thymian marinieren. Direkt Grillen bei kleinster Hitze. Nach der Hälfte der Zeit die Kartoffeln wenden. Die fertigen Kartoffeln mit grobem Meersalz aus der Mühle würzen.