Geröstete Kartoffeln vom Grill mit Trüffel-Ortolan-Käse

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20 min.**
Backzeit : **50 min.**

Zutaten

- 2 Ortolans mit Trüffel
- 4 große Kartoffeln
- 2 cl Olivenöl
- Fleur de Sel Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Heizen Sie den Grill auf 230°C vor.
2. Waschen Sie die Kartoffeln und machen Sie längs Einschnitte in jede Kartoffel.

3. Legen Sie sie in eine hitzebeständige Form. Mit Olivenöl beträufeln. Geben Sie auch nach Geschmack frisch gemahlenen Pfeffer und Fleur de Sel darüber.
4. Legen Sie die Form unter der Grillglocke und lassen Sie die Kartoffeln 45 Minuten lang garen.
5. Nehmen Sie die Kartoffeln vom Grill.
6. Kurz vor dem Servieren, schneiden Sie den Trüffel-Ortolan-Käse in dünne Scheiben und legen Sie diese auf die Kartoffeln.
7. Stellen Sie alles erneut für 5 bis 6 Minuten unter die Grillglocke.
8. Servieren Sie die Kartoffeln heiß und geschmolzen, begleitet von einem Salat oder als Beilage zu Fleisch oder Fisch.