Gefüllte Kartoffelschalen vom Grill

Für 4 Personen

ZUTATEN

4 große Kartoffel
1 EL Olivenöl
Salz
150 g Butter
Etwas Käse zum Überbacken
Für das Bärlauchpesto
4 EL Sonnenblumenkerne
150 g Bärlauch
40 g Parmesan
Etwas Salz
100-200 ml Olivenöl

Zubereitung

1. Grill für indirekte mittlere Hitze (200°C) vorbereiten, die Kartoffeln mit Olivenöl rundherum benetzen und salzen, für ca. 45 Minuten grillen.
2. In der Zwischenzeit das Pesto zubereiten. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, sobald sie anfangen zu duften aus der Pfanne nehmen.
3. Den geriebenen Parmesan, die Kerne und den Bärlauch mit langsam einlaufenden Öl mixen oder mörsern. Mit Salz abschmecken
4. Die gegarten Kartoffel vom Grill nehmen und halbieren, mit einem Löffel aushöhlen und die Kartoffelmasse in einer Schüssel sammeln. Die Schale sollte höchstens 5 mm dick sein.
5. Die Butter schmelzen und die Kartoffelschalen damit einpinseln. Danach die Schalen nochmals für ca. 30 Minuten bei 200 °C grillen
6. Zur Kartoffelmasse 2-3 EL Pest zugeben.
7. Die fast fertig gegarten Schalen mit dem abgeschmeckten Kartoffelstampf füllen. Wenn gewünscht mit etwas Käse bestreuen und überbacken.

Vorbereitungszeit:	20 Minuten
Grillen:	ca. 1 ½ Stunden
Grillmethode:	indirekte mittlere Hitze (ca. 200°C)
Ruhezeit:	keine
Schwierigkeit:	leicht