



Spargel – Kartoffel- Feta – Pfanne

by Joscha Bastians



Eine leckere vegetarische Hauptspeise, die mit einem Steak auch zur Beilage werden kann. Ein Traum für alle

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln halbieren, anschließend in Spalten schneiden und mit Salz, Pfeffer und ausgepresstem Knobi gut durchmengen
2. Den Grill mit Plancha vorheizen
 - Die Brenner unter der Plancha auf niedriger bis mittlerer Stufe und die Brenner neben der Plancha auf voller Stufe
 - Die Deckeltemperatur sollte ca. 200 Grad sein
3. Die Kartoffeln auf die vorgeheizte Plancha geben und den Deckel schließen. Nach ca. 5-10min wenden
4. In der Zwischenzeit den Spargel waschen und dann das nicht essbare Ende abbrechen oder abschneiden. Anschließend kann er schräg in 4-5cm dicke Stücke geschnitten werden und im Anschluss noch die Tomaten halbiert werden.
5. Ca. 15min, nachdem die Kartoffeln angebraten wurden, werden diese in den vorderen Teil der Plancha gezogen, um noch etwas gar zu ziehen. Der Spargel wird jetzt mit den Tomaten im hinteren Bereich der Plancha angegrillt.
Nicht vergessen beides immer wieder zu wenden und mit etwas Öl, sowie Salz und Pfeffer zu würzen. Wenn der Spargel eure gewünschte Farbe hat, kann alles mit den Kartoffeln vermengt werden.
6. Nach weiteren 5-10min bei geschlossenem Deckel kann der klein gewürfelte Feta mit hinzugegeben und vermischt werden
7. Nun das Ganze nochmal 5min bei geschlossenem Deckel etwas schmelzen lassen, bevor es verzehrt werden kann
 - dazu die Brenner unter der Plancha ausschalten ->indirekte Hitze

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Messer
- Gewürzmühlen
- Grillzange
- Plancha o.ä.

Zutaten: 2 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge

200g
300g
150g
200g
1-2
Etwas
Etwas

Lebensmittel

Grüner Spargel
Kleine Kartoffeln
Feta
Kleine Tomaten
Knoblauchzehen
Salz & Pfeffer
Öl

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Die Schnittseite der Kartoffeln auf die Plancha drehen, um max. Röstaromen zu erhalten



- Zum Schluss gerne nochmal nachwürzen