

Süßkartoffeln mit buntem Pfeffer

(4-6 Portionen)

Zutaten:

- 1 kg Süßkartoffeln
- 5EL flüssiger Honig
- 1 TL Salz
- 2 EL bunte Pfefferkörner (grün, weiß, rot, schwarz)
- 60g Butter
- Kräuter zum Garnieren

Zubereitung:

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich waschen und mit Schale in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit Honig und den zerstoßenen Pfefferkörnern mischen.

4 Bögen Alufolie (50x50cm) auf die Arbeitsfläche legen. Kartoffeln darauf verteilen und mit Butterflöckchen belegen.

Alufolie jeweils zusammenklappen, oben falzen, Seiten einschlagen. Die Kartoffelpäckchen auf den heißen Grill legen und 25-30 Minuten garen. Päckchen öffnen und mit Frischen Kräutern garniert servieren.