

# Grillkartoffeln

pro Person:

- 1 große vorgekochte Kartoffel, halbiert
- 2 EL Dosenmais
- 2 EL getrocknete Tomaten in Öl
- 2-4 EL geriebenen Käse  
frischen Thymian  
Salz und Pfeffer

Mais, gewürfelte Tomaten, Käse und Thymianblättchen vermischen.

Die halbierten Kartoffeln leicht aushöhlen und mit der Masse füllen.

In Alufolie wickeln und ab auf den heißen Grill.

Vor dem Essen mit Salz und Pfeffer würzen.

**Bei diesem Rezept ist eigentlich alles erlaubt.**

**Ich versuche immer verschiedene Käsesorten zu mischen.**

**Wer es sehr herzhaft mag, kann auch noch Speck- und Zwiebelwürfel anschwitzen und unter die Füllung mischen.**

**Auch Versuche mit Mozzarella oder Blauschimmelkäse, roten Bohnen und Paprika und eine Hawaii-Variante mit Ananas und Kochschinken waren erfolgreich.**