

Feigen-Grillkartoffeln aus dem Ofen

Zutaten

(für 4 Personen)

1 Große Kartoffel für Jeden (Festkochende)

500g Feigen

200g Oliven (am besten schon entkernt)

50g Zucker

1 Zweig Rosmarin

Salz, Pfeffer



©Pixabay

1.

Den Ofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Die Feigen abwaschen und fein würfeln, die Oliven ggf. entkernen und fein würfeln. Den Rosmarin vom Zweig abstreifen und klein hacken. In einer Pfanne den Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Ein Glas Wasser (200 ml) zuschütten und gut verrühren, dann die Feigen und Oliven dazu und mit dem Zucker vermischen. Zuletzt kommt der Rosmarin dazu, dass ganze 5 Minuten ziehen lassen.

2.

Die Kartoffeln halbieren und anschließend beide Hälften gut salzen und pfeffern. Die Feigen-Oliven-Mischung auf 4 der Kartoffelhälften verteilen und die Kartoffeln wieder zusammensetzen. Die ganzen Kartoffeln in ein Auflaufform legen und gegebenenfalls mit einem Stück Schnur zusammenbinden, damit sie nicht auseinanderfallen. Sie brauchen ungefähr 30 Minuten Garzeit; variiert je nach Größe.