

Gegrillte Süßkartoffel

Zutaten:

- 2 Süßkartoffeln, klein
grobcs Meersalz, Pfeffer
- 1 Orange
- 1 TL Harissa
Limettenspalten

Zubereitung

- Süßkartoffeln waschen, längs halbieren und in Rauten möglichst tief einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Orangensaft, Harissa und Öl verrühren.
- Süßkartoffeln auf dem heißen Grill neben der Glut unter Wenden 20 – 30 Minuten grillen. Nach ca. 15 Minuten immer wieder mit der Harissa-Marinade einpinseln. Nach Belieben mit Limettenspalten anrichten.