

# Hier und heute



## **Gegrillte Folien-Süßkartoffel mit Tzatziki und Maissalat**

Unser Koch Lars Middendorf legt Süßkartoffeln in die Glut und serviert sie mit selbstgemachtem Tzatziki und Maissalat.

### **Das Rezept**

von Lars Middendorf für vier Portionen

### **Die Zutaten**

- 4 Süßkartoffeln
- 1 kl. Bund Thymian
- 300 g griechischer Joghurt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Salatgurke
- 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Dill
- 2 gegarte Maiskolben
- 1 rote Spitzpaprika
- Balsamico-Essig
- 1 kl. Bund Frühlingslauch

### **Zubereitung**

Zunächst die Süßkartoffeln mit je einem Esslöffel Olivenöl und etwas Salz rundherum einreiben. Ein paar Thymianblätter zu den Kartoffeln geben und mit Alufolie umwickeln. Die Kartoffelpakete gut verschließen und an einer Stelle mit mittlerer Hitze langsam garen lassen. Nach ca. 30 Minuten mit einem dünnen Holzspieß hineinstecken, um zu prüfen, ob die Kartoffeln gar sind.

Die Maiskolben ebenfalls von allen Seiten angrillen, dabei mehrmals wenden, bis erste braun geröstete Körner zu sehen sind.

Die Gurke halbieren und Kerne entfernen. Die Gurke raspeln, einsalzen und zehn Minute beiseitestellen.

Währenddessen die Knoblauchzehe schälen, fein hacken und mit dem Joghurt, dem gehackten Dill, einem EL Olivenöl und nach Geschmack Salz und Pfeffer anrühren.

Die Gurkenraspeln durch ein Baumwolltuch ausdrücken und vom Wasser befreien, dann mit der angerührten Joghurtmasse mischen.

Den Mais vom Grill nehmen, mit einem Messer die Körner abtrennen und in eine Schüssel geben.

Paprika waschen, von Strunk und Samen befreien, dann fein würfeln. Den Frühlingslauch ebenfalls waschen und putzen, dann in feine Ringe schneiden. Mais hinzufügen, salzen und mit etwas Essig abschmecken. Die Süßkartoffeln aus der Folie nehmen, längs anschneiden und mit Tzatziki und Maissalat füllen.