

Grillgemüsepackchen mit Pellkartoffeln



Zutaten für 6 Personen:

12-18 Kartoffeln
1-2 Zucchini
200 g Champignons
1 Dose Mais
1 Paprika
Weiteres Gemüse nach Belieben

Dip nach Wahl z.B:
1 Becher Skyr
Kräuter (frisch oder TK)
Gewürze

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen und das Gemüse in Würfel schneiden.

Alufolie in Quadrate vorbereiten.

Sobald der Grill vorbereitet ist kann das Gemüse nach Wahl mittig in die Folie gelegt werden. Die Ecken der Folie nach Oben zusammen nehmen und das Päckchen zudrehen.

Die Päckchen brauchen ca. 20 Minuten auf dem Grill.

Kartoffeln und Dip dazu servieren.