

# Bunte Grill-Eachtling

- einfach

## Zutaten

- Erdäpfel



## Zubereitung

### Auf gehts, wir verraten Euch, wie es geht!

Wir brauchen mehlig Eachtling möglichst gleich groß. Um die Spannung beim Auspacken zu erhöhen sollten sie unterschiedliche Fleisch- und Schalenfarbe haben. So ist nicht nur der kulinarische, sondern auch der optische Kick garantiert!

#### 1. Putzen

Einfach unter fließendem Wasser oder mit der Wurzelpürste: Sauberkeit gehört dazu! Für ihren großen Auftritt als Grill-Star sollten Eure Eachtling blitzen und blinken – denn schließlich bleibt bei diesem Rezept die Schale drauf!

#### 2. Anstechen

Kleiner Tipp mit großer Wirkung: Mit einem spitzen Messer werden die Eachtling mehrmals angestochen – dadurch wird ihre Garzeit deutlich verkürzt.

#### 3. Anfeuchten

Die größte Gefahr beim Grillen ist das Austrocknen. Damit Eure Eachtling ihre saftige Konsistenz behalten, sind sie vor dem Einpacken einmal unter den kalten Wasserstrahl zu halten.

#### 4. Einwickeln

Das Geheimnis g´schmackiger Grill-Eachtling ist eine besonders starke Alufolie, in die die Eachtling fest eingewickelt werden. Alternativ kann auch eine doppelte Lage herkömmliche Alufolie verwendet werden.

#### 5. Garen

Jetzt kann es losgehen: Eure silbernen Eachtling-Eier landen nun für 20 bis 45 Minuten in der heißen Glut (je nach der Größe). Danach sind sie bereit für den großen Auftritt als sättigende

Hauptspeise oder als gesunder Begleiter zu Gegrilltem jeder Art.

**Gutes Gelingen!**