

## Griechische Kartoffelpfanne mit Stielkoteletts vom Grill und Dips

Für 6 Portionen

*6 Stielkotelette a. 250 g  
3 EL grober Pfeffer, 2 EL Salz  
1,2 kg Kartoffeln, 1 halbe Gurke  
250 g fettarmer Joghurt, 100 g Speisequark 40 %  
200 g Kräuterfrischkäse, 60 g geriebener Parmesan  
1 EL BBQ Gewürz, Olivenöl  
200 g Feta, 80 g getrocknete Tomaten  
1 Zwiebel*

Stielkoteletts mit Pfeffer und Salz würzen  
und bei indirekter Hitze 12 Minuten  
grillen, bis eine Kerntemperatur von 65 °C erreicht ist.

Kartoffeln gut waschen und 20 Minuten  
als Pellkartoffeln vorkochen.

Dip: Gurke schälen und mit einer groben Reibe reiben.  
Joghurt und Speisequark in einer Schüssel mit der Gurke  
vermengen und mit grobem Pfeffer und Salz würzen.  
.Dip: Kräuterfrischkäse mit Parmesan in einer Schüssel  
vermengen und mit 1 EL BBC Gewürz abschmecken.

Zwiebel in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen.  
Zwiebeln und getrocknete Tomaten darin anbraten.  
Kartoffeln und Feta dazugeben,  
kurz mit anbraten und gut durchschwenken.  
Sobald die Koteletts die Kerntemperatur erreicht haben,  
von beiden Seiten kräftig bei direkter Hitze grillen,  
damit Röstaromen entstehen.

Mit Kartoffelpfanne und den Dips servieren.

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**