

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Vegetarischer Grillspaß

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Gemüse, Schweiz,

MARINADE FÜR ZUCCHINI

1/2 Zitrone Saft davon	Knoblauchpulver
Pfeffer	Wenig Salz
Paprika	3 Essl. Olivenöl

ZUCCHINI-KÄSE-FÄCHER

4 mittelgr. Zucchini (à ca. 150 g)	250 g Raclettekäse , in Scheiben
------------------------------------	----------------------------------

GEMÜSE-TOFU-SPIESSLI

200 g Tofu, nature; ca.	1 kleine Zwiebel
100 g Gelbe Paprika	100 g Zucchini
50 g Kleine, frische Champignons	200 g Cherry-Tomaten

GEDÄMPFTE TOMATEN

2 Fleischtomaten (à ca. 150 g)	1 Essl. Basilikum, fein geschnitten; - bis doppelte Menge
Pfeffer	1 Essl. Dunklen Aceto Balsamico; - bis doppelte Menge
Salz	Alufolie
1 Essl. Olivenöl; bis doppelte Menge	

Für die Marinade alle Zutaten gut verrühren.

Zucchini-Fächer: Die Zucchini waschen, rüsten, dann auf einer Seite 5-6 Mal fächerartig einschneiden, sodass sie auf einer Seite noch zusammenhalten. Den Raclettekäse in 2-3 cm breite Streifen schneiden und diese in die Fächer verteilen. Alles mit Marinade bepinseln. Jede Zucchini in eine leicht beölte Alufolie einschlagen, oben etwas offen lassen und auf dem mittelheißen Grill ca. 20 Min. grillieren, bis der Käse geschmolzen ist und die Zucchini knapp durchgegart sind.

Spiessli: Den Tofu in ca. 2 cm große Stücke, Paprika in nicht zu breite Streifen schneiden. Champignons putzen, ganz lassen. Zwiebel schälen, halbieren und in die einzelnen Schichten auftrennen. Zucchini waschen, in knapp 1 cm dicke Stücke schneiden. Cherry-Tomaten ganzlassen.

Alle Zutaten abwechselnd auf 4 Holz- oder Metallspieße stecken, sofort mit Marinade bepinseln. Auf dem mittelheißen Grill während ca. 20 Minuten grillieren.

Tomaten Tomaten quer halbieren, Schnittflächen würzen, etwas Olivenöl darüber träufeln und wenig Basilikum darauf streuen. Jede Tomate auf ein Stück Alufolie legen und diese zu einem Korbchen formen. Auf dem mittelheißen Grill 15-20 Minuten grillieren. Kurz vor dem Servieren mit wenig Aceto beträufeln.

Dazu passt Knoblauch- oder Kräuterbrot.

Vorbereitungszeit: ca. 1 Stunde Kochzeit: ca. 20 Minuten