

Grillrezepte

Gegrillte Gemüsespieße Mit Pilze Und Knoblauchbutter

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Gemüse, Vegetarisch,

1	Aubergine		- (Petersilie, Rosmarin,
1	Zucchini		- Basilikum)
1	Gelbe Paprikaschote	20 ml	Keimöl
1	Rote Paprikaschote		Jodsalz
8	Champignons		Pfeffer aus der Mühle
4	Holzspieße	1	Baguettebrot (150 g)
1/2 Teel.	Currypulver	60 g	Knoblauchbutter
1/2 Teel.	Paprikapulver	1	Zitrone
1	Essl. Gehackte Kräuter	2	Salatblätter zum Garnieren

Vorbereitung: Die Aubergine und die Zucchini putzen, waschen und in etwa vier Zentimeter große Stücke schneiden. Die Paprikaschoten putzen, entkernen, waschen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Champignons mit Küchenkrepp abreiben.

Zubereitung: Auberginen, Zucchini, Paprikaschoten und Champignons abwechselnd auf die vier Holzspieße stecken. Aus Currypulver, Paprikapulver, den gehackten Kräutern und dem Keimöl eine Marinade rühren und mit Jodsalz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Gemüsespieße von allen Seiten mit der Marinade einstreichen. Die Gemüsespieße auf einem heißen Elektrogrill, Holzkohlegrill oder Gasgrill bei mittlerer Hitze rundherum grillen. Das Baguettebrot in schräge Scheiben schneiden, mit Knoblauchbutter (zwei schöne Scheiben abschneiden und beiseite legen) bestreichen und auf dem Grill erhitzen. Die Zitrone halbieren und den Zitronensaft über die Gemüsespieße träufeln. Die Salatblätter kalt abrausen, trocken schleudern, auf die beiden Teller legen und je eine Scheibe Knoblauchbutter darauf setzen.

Anrichten: Die Gemüsespieße dazu anrichten und das Knoblauchbaguette dazu reichen. Nach Belieben mit je einem Kräutersträußchen garnieren.