Grillrezepte

Gemüseschaschlik Gegrillt

Anzahl: 2 Portionen
Gattung: Grillen, Gemüse, Hauptspeise, Ideen, Pikant,

1		Fenchelknolle
4		grüne Spargel
4		grüne breite Bohnen
2	große	Kartoffel, gekocht
2		Fleischtomate
2		Kaffirlimettenblätter, - fein gehackt
1/2		Zitronengras, fein gehackt
2		geh. TL Sojasauce
4	Essl.	Olivenöl
1		Knoblauchzehe, fein gehackt
1	Essl.	Thymian, fein gehackt
1	Essl.	Rosmarin, fein gehackt
1	Essl.	Petersilie, fein gehackt
1	Essl.	Balsamico
		Salz, Pfeffer
		Schaschlikspiesse

Fenchel in Salzwasser bissfest blanchieren, auf Küchenkrepp trocknen und in ca. 3 cm große und starke Stücke schneiden. Spargel ab dem unteren Drittel schälen, die Bohnen putzen und jeweils in Salzwasser bissfest blanchieren. Eine Tomate und Kartoffeln in 3 cm große Würfel schneiden.

Kaffirlimettenblätter, Zitronengras, Sojasauce, Olivenöl und Knoblauch mit den Kräutern und etwas Pfeffer mischen. Das gewürfelte Gemüse in der Marinade ca. 20 Minuten einlegen. Mit einer Gabel das Gemüse herausnehmen und abtropfen lassen. Spargel und Bohnen in 3 cm lange Stücke schneiden Das Gemüse auf Schaschlikspieße stecken.

Die Spieße auf Grill-Aluschalen garen.

Die übrige Tomate enthäuten, entkernen und klein würfeln und unter die restliche Marinade mischen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und als Soße zu den Spießen servieren.