

Gemüse Rezepte

Gemüse Pilz Spieße Vom Grill

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Frisch, Gemüse, Grill, Pilz, Gemüse

8	Lange Holzspieße	200 g	Fetakäse
1	Bund Frühlingszwiebeln	1	Essl. Zitronensaft
2	Rote Peperoni	6	Essl. Olivenöl
500 g	Grosse Champignons - möglichst gleichmäßig		Salz
1/2	Bund Thymian		Schwarzer Pfeffer

JOGHURTSAUCE

180 g	Joghurt nature	1/2	Bund Petersilie
2	Essl. Creme fraiche		Salz
1	Essl. Olivenöl		Schwarzer Pfeffer
1	Knoblauchzehe		

Die Spieße etwa eine Stunde in kaltem Wasser einlegen.

Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün schräg in etwa drei cm lange Stücke schneiden. Die Peperoni vierteln, entkernen und ebenfalls in drei cm lange Stücke schneiden. Die Stiele der Champignons herausdrehen und wenn nötig mit einem spitzen Messer die Pilzköpfe leicht aushöhlen. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Den Feta in zwei cm große Würfel schneiden und im Thymian wenden. Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Die Spieße aus dem Wasser nehmen und trocken tupfen. Je zwei Champignonköpfe mit der Öffnung gegeneinander um 1 Stück Feta setzen. Die gefüllten Pilzköpfe abwechselnd mit Frühlingszwiebeln und Peperoni auf die Spieße stecken. Mit dem Zitronenöl bestreichen. Für die Sauce Joghurt, Creme fraiche und Olivenöl verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Petersilie hacken und beifügen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spieße auf dem heißen Grillrost oder in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze zwölf bis fünfzehn Minuten braten. Dabei immer wieder mit restlicher Marinade bestreichen.

Mit der Joghurtsauce servieren.