

Rezeptideen zum Grillen

One-Pot-Pasta mit Spargel



Zutaten für 2 Personen: 250 g Tagliatelle (o. Spaghetti), 500 g grüner Spargel, 1 Knoblauchzehe, 1 Feta (150 g), 400 g Cherrytomaten, 1 Zitrone, 3 EL Olivenöl, 2 EL (Bärlauch-) Pesto, Salz, Pfeffer, 1 EL getr. Kräuter, ca. 450 ml Wasser

Zubereitung: Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Spargel schälen, holzige Enden entfernen und in 1,5 cm Stücke schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Den Feta am Stück in eine Auflaufform geben und die Nudeln hinzugeben. Mit Wasser übergießen, bis die Nudeln gut bedeckt sind. Olivenöl und den Saft der halben Zitrone sowie die Kräuter, Pfeffer und Salz hinzugeben. Für ca. 25 Min im Ofen backen, anschließend herausnehmen und gut verrühren.

Tomatencreme hannoverspeist.de



Zutaten für 1 Aufstrich: 250 g Alsan Margarine, 1 Bund Basilikum, Salz, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, 2 Tomaten, 150 g Tomatenmark, 1 Zitrone

Zubereitung: Die zimmerwarme Margarine mit Tomatenmark, gepresstem Knoblauch, gehackten Kräutern, dem Abrieb der Zitrone sowie dem Saft der halben Zitrone verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und geschnittene Tomaten untermengen. Dazu passen Baguette, Nudeln sowie Reis oder Kartoffeln.

Käse-Stockbrot vom Grill



Zutaten für 7 Personen: 400 g Pizzateig aus dem Kühlregal (Art.-Nr. 649988), 80 g Berghäse, Salz, Pfeffer, Olivenöl, 7 ca. 30 cm lange Holzspieße

Zubereitung: Den Berghäse reiben. Pizzateig entrollen und von der langen Seite her in sieben gleichmäßige Streifen schneiden. Die Streifen mit dem geriebenen Berghäse bestreuen. Je einen Streifen mit der Käseseite nach unten spiralförmig um einen 30 Zentimeter langen Stock wickeln. Dafür an der Stockspitze anfangen und den Teig um den Stock legen (am Ende leicht zusammendrücken). Mit Olivenöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Stockbrote auf dem Grill oder über offenem Feuer 15 bis 20 Min knusprig backen.

Gegrillter Kartoffelsalat



Zutaten für 4 Personen: 1 kg kleine Kartoffeln, Chiliflocken, 2 Zucchini, 1 rote Zwiebel, 250 g Tomaten, 1/2 Bund Petersilie, 6 EL Olivenöl, 1 EL Delikatess-Senf, 1 TL Honig, 1 Knoblauchzehe, 1 Limette, Pfeffer, Salz

Zubereitung: Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser 10–15 Min kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und halbieren. Zucchini waschen und in dicke Scheiben schneiden. Die

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Petersilie waschen und hacken. Kartoffeln und Zucchini in etwa 1 EL Olivenöl wenden und mit Chilisalz würzen. Den Grill aufheizen und die Kartoffeln und Zucchini auf einer Grillplatte oder in einer feuerfesten Grillpfanne auf dem Grill ca. 10 Min grillen, bis sie eine schöne Farbe bekommen haben. Das restliche Olivenöl mit dem Senf, dem Honig, der gepressten Knoblauchzehe und dem Saft von 1 Limette verquirlen. Die gegrillten Kartoffeln und Zucchini mit den Zwiebelringen, den Tomaten, der Petersilie und dem Dressing vermengen. Mit Chiliflocken (n. B.), Salz und Pfeffer abschmecken und lauwarm genießen.

Viele weitere
Rezepte auch
auf unserem
Foodblog-
by Kim Liza



hannoverspeist.de

Foto: Kim Liza

Rezept der Woche: Zucchini-Spieße mit Veganella & feurigen Kartoffeln



Zutaten für 4 Personen: 2 grüne, 1 gelbe Zucchini, 1 kg kleine Kartoffeln (Anabelle Art.-Nr. 441), 2 Veganella, 1 Bund Basilikum, 4–5 EL Würzsauce Mojo Rojo (Art.-Nr. 38431), Olivenöl

Zubereitung: Die Kartoffeln waschen und im Dampf garen. Anschließend in eine Pfanne geben, die Würzsauce hinzugeben und Schwenken. Einige Min anbraten. Währenddessen die Veganella aus den Packungen nehmen und in 1x1 cm große Würfel schneiden. Die Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben hobeln. Die Zucchini-Scheiben auf dem Grill, einer Grillpfanne oder Kontaktgrill grillen und anschließend frische Basilikum-Blätter auf jeweils eine Zucchini-Scheibe legen und den Veganella aufrollen. Die Zucchini-Päckchen auf Spieße stecken und mit den Kartoffeln servieren.