

Grillieren Beilagen 1



Gebackener Käse (Grill oder Ofen)

400 g Vollrahmkäse mit Rinde (Ziegenkäse, Epoisses, Bishop) oder Feta
2 Knoblauchzehen
Rosmarinzweiglein
Etwas Weisswein oder Whiskey

- Käse mit dem Messer einstechen
- Fein gescheibelte Knoblauchzehen und Rosmarin in die Öffnungen geben
- Wein/Whiskey über den Käse und in die Öffnungen träufeln
- Ein Stück Alufolie in zwei Lagen auslegen und mit einem Backtrennpapier belegen
- Käse darauf geben und gut einpacken
- 20 Minuten bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel grillieren, bis der Käse weich und leicht flüssig ist

Geschmorte Cherrytomaten (Ofen)

Pro Person eine rippe Cherrytomaten

- Die Tomaten in eine Auflaufform legen
- Tomaten mit Olivenöl beträufeln und mit Salz bestreuen
- In den Ofen geben und diesen auf 180° C Umluft heizen
- Nach 15 - 20 Minuten sollten die Tomaten aufgeplatzt und fertig sein

Mozzarella-Auberginen (Ofen)

2 schlanke Auberginen (à 200 g)
2 EL frisch gehackte Salbeiblättchen
1 Knoblauchzehe
250 g Büffelmozzarella

- Auberginen waschen und längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden
- Nebeneinander auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen
- Mit Salbei bestreuen
- Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Mit 3 EL Öl, etwas Salz und Pfeffer mischen, über die Gemüsescheiben verteilen
- Auberginen von beiden Seiten jeweils 5 Minuten goldbraun grillieren
- Mit Essig beträufeln
- Mozzarella in 1 cm dicke Scheiben schneiden
- Im Wechsel Käse- und Auberginenscheiben auf Tellern zu Türmchen schichten
- Mit Pfeffer aus der Mühle übermahlen und mit dem übrigen Öl beträufeln.

Grillieren Beilagen 2



Karotten (Grill oder Ofen)

800 g Karotten
1 EL Olivenöl
½ TL flüssiger Honig
1 ½ EL Orangensaft
½ TL getrockneter Oregano

- Die Karotten schälen und der Länge nach halbieren. Das Öl mit dem Honig, Orangensaft und Oregano verrühren. Die Schnittfläche der Karotten damit bestreichen und auf den heißen Grill legen.
- Den Deckel schliessen und die Karotten ca. 6 Minuten grillieren. Salzen, pfeffern und auf Teller angerichtet servieren

Portobello Pilze mit Käse (Grill oder Ofen)

1 Körbchen Jumbo-Champignons (Portobello-Pilze)
2 Knoblauchzehen
1 Hand voll Basilikum
1 Knolle Mozzarella

- Die Champignons von ihren Stielen befreien
- Knoblauch und Basilikum fein hacken und mit etwas Salz, Pfeffer und dem Olivenöl zu einer Würzpaste verrühren
- Den Mozzarella in Scheiben schneiden
- Nun jeden Pilzhut mit einem halben Teelöffel der Kräuter-Knoblauchmasse füllen und die Öffnung mit Mozzarella verschliessen
- Pilze 10-15 Minuten grillieren und servieren

Auberginen und Zuchetti Röllchen (Grill oder Ofen)

2 Auberginen
2 Burrate di Bufala (ersatzweise guter Büffelmozzarella)
1 kleiner Bund Basilikum

- Auberginen waschen und der Länge nach in 3 Millimeter dicke Scheiben schneiden.
- Beidseitig mit Olivenöl bepinseln und auf einem mit Backpapier belegten Blech im Ofen 10-15 Minuten bei 200 Grad in der Mitte backen, bis sie Farbe bekommen
- Wenden und weitere 10-15 Minuten bräunen
- Backblech aus dem Ofen nehmen, Auberginenscheiben salzen, pfeffern und auf dem Backblech auskühlen lassen (dadurch fallen sie etwas ein, werden weich und können leichter gerollt werden).
- Je 1 Burrata-Streifen und 1 Basilikumblatt auf die Auberginenscheiben legen, zu Röllchen aufwickeln.
- Röllchen auf eine Servierplatte setzen. Nach Belieben etwas Olivenöl und ein paar Tropfen Balsamessig darübergeben, Pfeffer darübermahlen und mit Basilikumblättern garnieren.

Grillieren Beilagen 3



Maiskolben, Kürbis, Zwiebeln, Peperoncini,... (Grill oder Ofen)

Diverse Gemüse

- Bevor das Gemüse auf den Grill gelegt wird, sollte es mit etwas Öl eingepinselt werden
- mit Salz, Pfeffer und Paprikagewürz würzen
- Dann kann man es sowohl direkt auf dem Rost grillieren als auch am Spieß

Bratkartoffeln (Ofen)

1.5 kg fest kochende Kartoffeln

- Kartoffeln in Würfeln schneiden und in Auflaufform geben
- Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Olivenöl würzen und mischen
- 40-50 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen

Baked Potato mit Sour Cream (Grill oder Ofen)

mehlig kochende Kartoffeln oder Baked Potatoes in Alufolie wickeln
Sour Creme mit oder ohne Kräuter

- 50-60 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen

Grillieren Beilagen 4



Gegrillte Zucchini mit Quinoa (Grill oder Pfanne)

200 g Quinoa
1 Zucchini
2 feine Frühlingszwiebeln
1 handvoll geröstete, gehackte Pistazien
1 Zitrone

- Quinoa in 3.5 dl Wasser und einer Prise Salz auf mittlerer Hitze 15 Min kochen
- In eine Schüssel geben und mit einer Gabel auflockern und auskühlen
- Zucchini in feine Scheibchen schneiden, in etwas Olivenöl in der Pfanne anbräunen
- Zucchini über Quinoa geben
- Frühlingszwiebeln fein schiebeln und über den Salat geben
- Pistazien darüberstreuen
- fein abgeriebene Schale der Zitrone darübergeben
- Zitrone auspressen und Saft darübergeben
- gut mischen
- mit Salz und Pfeffer würzen

Geschmorte Karotten (Ofen)

1 Bund feine Karotten (orange und/oder gelbe)
60 g zerkrümelter Ziegenfrischkäse
1 Handvoll Haselnüsse
Zitronensaft

- Haselnüsse hacken und rösten
- Ofen auf 220 Grad vorheizen
- Karotten der Länge nach halbieren und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben
- Mit 3 EL Olivenöl beträufeln
- 20 Minuten unter gelegentlichem Wenden im Ofen rösten
- das noch warme Gemüse auf eine Platte geben
- mit Ziegenfrischkäse und Haselnüssen bestreuen
- 1 EL Zitronensaft + 1 EL Olivenöl + Salz und Pfeffer mischen und über das Gemüse geben