



BBQ-Special: Gegrilltes Sommergemüse

mit Greek White und Baba Ghanoush



40-50min



2 Personen

Lust auf ein vegetarisches Grillfest der Extraklasse? Da können wir unsere farbenfrohe Kombination aus Zucchini, Tomaten, Minze und cremigem Greek White nur empfehlen! Dazu gibt es würziges Naanbrot mit Koriandernote und selbst gemachtes Baba Ghanoush. Dafür wird Aubergine auf dem Grill geröstet und mit Tahini zu einer aromatisch-rauchigen Creme veredelt. Extraklasse für Fortgeschrittene!

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 Zucchini
- 2 Tomaten
- 2 Auberginen
- 1 Packung Knoblauch-Koriander-Naam ^{1,2}
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Tahini ³
- 10g Minze
- 150g Violife Greek White

- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Grill oder Grillpfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Milch (2), Sesamsamen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 836kcal, Fett 42.9g,
Kohlenhydrate 94.2g, Eiweiß 21.9g



Den Grill vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Gewürzmischung** mit 1 EL Olivenöl, ½ TL Honig, der **½ des Knoblauchs** und 1 kräftigen Prise Salz verrühren, dann mit ½ EL Wasser verdünnen. Die **Zucchini** schräg in Scheiben schneiden. Die **Tomaten** vierteln. Die **Zucchini** und die **Tomaten** mit der **Würzsauce** vermengen.



Das **Naan** mit 2EL Olivenöl beträufeln und 1-3Min. bis zur gewünschten Bräunung grillen. Die **Zitrone** halbieren und die Hälften mit den Schnittseiten nach unten direkt über der Glut 3-5Min. grillen oder bei stärkster Hitze braten, bis sie kräftig gebräunt sind.



Den Grill einölen. Die **Auberginen** mit einer Gabel mehrfach einstechen und unter regelmäßigem Wenden grillen, bis sie weich sind und Röstspuren aufweisen. Alternativ eine Grillpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen; die **Auberginen** halbieren, mehrfach einstechen und bei mittlerer Hitze abgedeckt 7-10Min. braten, dabei regelmäßig wenden. Die fertigen **Auberginen** in einem Sieb abkühlen lassen.



Die **Auberginen** halbieren, mit einem Löffel das Innere herauslösen und im Sieb auspressen, sodass möglichst viel Flüssigkeit austritt. Das **Auberginenmus** mit dem **restlichen Knoblauch**, dem **Tahini** und 1 EL Wasser in einem hohen Gefäß fein pürieren. Das **Baba Ghanoush** mit **ca. 1 EL Grillzitronensaft** verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen.



Die **Zucchini** und die **Tomaten** auf dem Grill oder in der Grillpfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-5Min. grillen, bis Röstspuren sichtbar sind.



Die **½ der Minzeblätter samt weichen Stängeln** abzupfen und fein schneiden. Das abgekühlte **Naan** vierteln. Die **½ des Greek White** über das **Gemüse** krümeln. Das **Gemüse** mit dem **restlichen Grillzitrone**sft besprenkeln, mit Pfeffer würzen und mit der **Minze** garnieren. Mit dem **Naan** und dem **Baba Ghanoush** servieren.