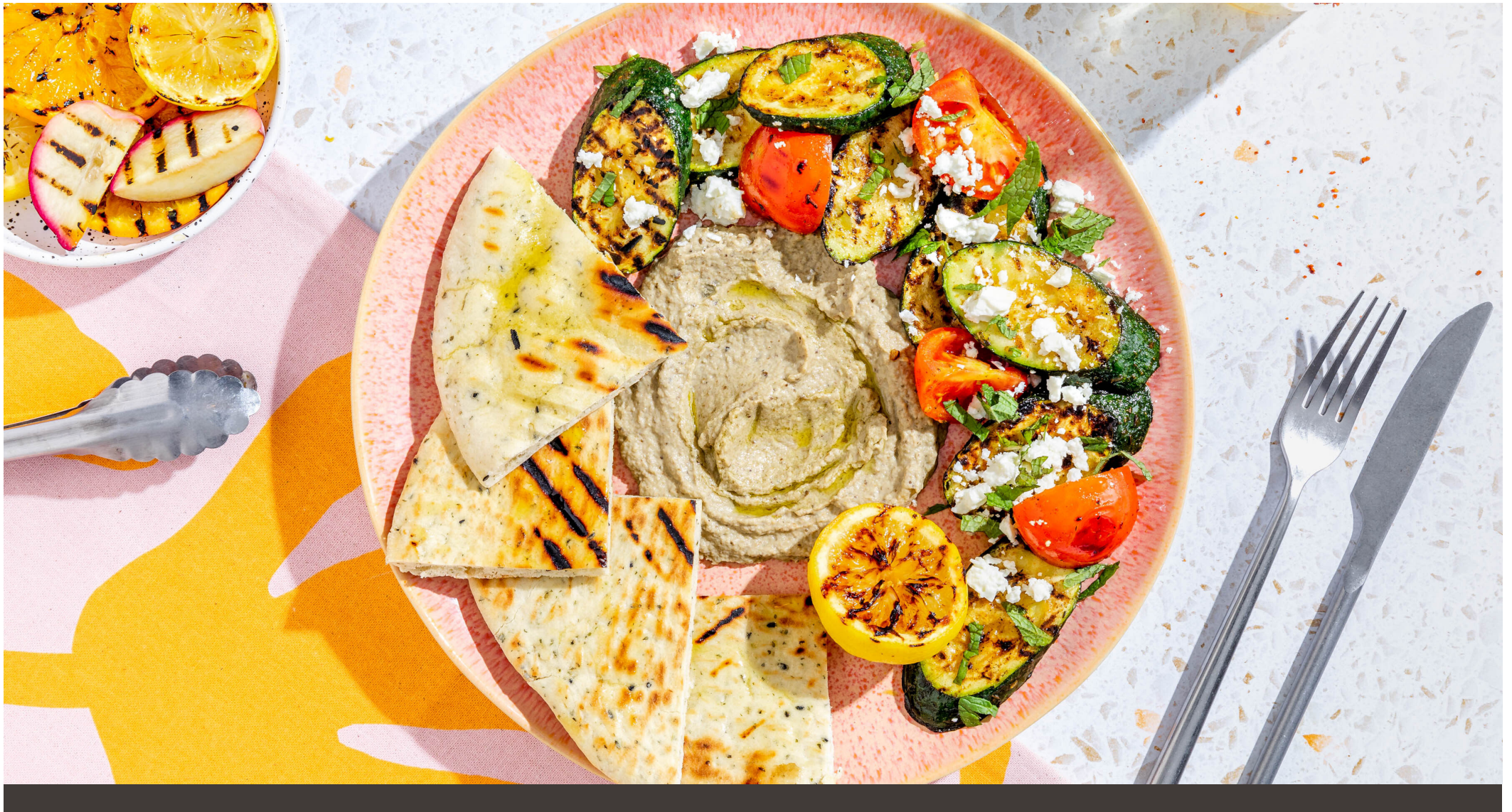




BBQ-Special: Gegrilltes Sommergemüse

mit Greek White und Baba Ghanoush



ca. 50min



3-4 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!

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 Zucchini
- 4 Tomaten
- 4 Auberginen
- 2 Packungen Knoblauch-Koriander-Naam ^{1,2}
- 2 unbehandelte Zitronen
- 50g Tahini ³
- 10g Minze
- 150g Violife Greek White

- 1TL 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 43.1g,
Kohlenhydrate 93.7g, Eiweiß 21.8g



Den Grill vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Gewürzmischung** mit 2EL Olivenöl, 1TL Honig, der **½ des Knoblauchs** und ½TL Salz glatt rühren, dann mit 1EL Wasser verdünnen. Die **Zucchini** schräg in Scheiben schneiden. Die **Tomaten** vierteln. Die **Zucchini** und die **Tomaten** mit der **Würzsauce** vermengen.



Das **Naan** mit 4EL Olivenöl beträufeln und 1-3Min. bis zur gewünschten Bräunung grillen. Die **Zitronen** 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 2EL Wasser in einem hohen Gefäß fein pürieren. Das **Baba Ghanoush** mit **ca. 2EL 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 **Minzeblätter** samt **weichen Stängeln** abzupfen und fein schneiden. Das abgekühlte **Naan** vierteln. Den **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.