

BBQ SMAAKMAKERS



GREEK STYLE

Oregano
Petersilie
Thymian
Knoblauchzehen
Zitrone
Rotweinessig
Olivenöl



MEXICAN SALSA

Tomate
Kleine Zwiebel
Limette
Koriander
Pfeffer und Salz



SPICY ORIENTAL

Sojasoße
Honig
Sambal



GARLIC LEMON

Petersilie
Zwiebel
Knoblauch
Zitrone
Olivenöl
Salz



ORANGE HONEY

Orange
Honig
Knoblauch
Kleine Zwiebel
Thymian





Sommer! Das bedeutet sonnige, warme Tage genießen und gesellige Grillabende mit Familie oder Freunden. Auf der Suche nach neuen Grill-Gerichten? Bereit für einen anderen Geschmack? Probieren Sie dann die Grill-Appetitmacher! Sie sind eine perfekte vegetarische Alternative auf dem Grill oder eine leckere Beilage. Kompliziert? Überhaupt nicht! Die Aubergine ist vielseitig; diese Gemüsefrucht lässt sich perfekt mit Ihren Lieblingsmarinaden und Saucen würzen. Wir stellen Ihnen hier einige fantastische Geschmackskombinationen vor, die super zur gegrillten Aubergine passen. Möchten Sie schnell griechisches Flair auf Ihre Tafel zaubern? Oder wie wäre es mit einem sommerlich frischen Garlic Lemon Topping? Wenn Sie die internationale Küche lieben: unbedingt Mexican Salsa oder Spicy Oriental probieren. Diese würzigen Saucen sorgen beim Essen für relaxtes Holiday-Feeling! Ein Geschmack, der Ihre Geschmacksknospen kitzelt? Dann ist Orange Honey perfekt für Sie! Die köstlichen Saucen lassen sich schnell und leicht zubereiten, mit Zutaten, die Sie meistens schon im Haus haben. Die Auberginenscheiben grillen, mit Ihrer Liebessauce oder Topping bestreichen und den würzigen Grill-Veggie genießen. Keine Lust, extra den Grill anzuzufeuern? Kein Problem! Die vegetarischen Grill-Appetitmacher lassen sich auch ganz einfach in Ofen, Grillpfanne oder Bratpfanne zubereiten.

GUTEN APPETIT!

#Grillappetitmacher #vegagrill #Aubergine





GREEK STYLE

2 EL getrockneter
Oregano

3 EL frischer Petersilie

2 EL Frischer Thymian

2 Knoblauchzehen,
feingehackt

½ Zitrone, Saft und
Schalenabrieb

3 EL Rotweinessig

90 ml Olivenöl

BASIS ZUBEREITUNG:

- 1 Den Stielansatz der Aubergine entfernen
- 2 Aubergine der Länge nach in 8 Scheiben schneiden.
- 3 Mit Olivenöl bestreichen und nach Geschmack salzen.

MÖGLICHKEITEN:

! GRILL-TIPP

Die Auberginenscheiben von beiden Seiten braun grillen und an der Seite des Grills durchgaren und/oder den Deckel schließen.

BRATPFANNE

Bratpfanne bei hoher Temperatur erhitzen und die Auberginenscheiben in der heißen Pfanne von beiden Seiten braun braten und garen. Sobald die Auberginenscheiben braun, aber noch nicht ganz gar sind, mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Temperatur durchgaren.

GRILLPFANNE

Grillpfanne bei hoher Temperatur erhitzen und die Auberginenscheiben in der heißen Pfanne von beiden Seiten braun und gar braten. Dabei die Temperatur nach dem Anbraten heruntersetzen, damit die Scheiben gut durchgaren können, ohne anzubrennen.

BACKZEN

Die Auberginenscheiben auf ein Backblech legen und bei 180°C ca. 20 Minuten braun und gar backen.

ZUBEREITUNG:

- 1 Alle Zutaten für die Sauce vermengen und mit dem Stand- oder Stabmixer zu einer groben Sauce pürieren.
- 2 Die gegarten Auberginenscheiben in die Sauce geben.
- 3 Mit Reis servieren.
- 4 Feta zerkrümeln und zusammen mit Petersilie darüber streuen.





1 Aubergine

1 Tomate, grob gewürfelt

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

1 Limette, Saft

15 g Koriander

Salz und Pfeffer nach Geschmack

BASIS ZUBEREITUNG:

- 1 Den Stielansatz der Aubergine entfernen
- 2 Aubergine der Länge nach in 8 Scheiben schneiden.
- 3 Mit Olivenöl bestreichen und nach Geschmack salzen.

MÖGLICHKEITEN:

! GRILL-TIPP

Die Auberginenscheiben von beiden Seiten braun grillen und an der Seite des Grills (indirekte Wärme) durchgaren und/oder den Deckel schließen.

BRATPFANNE

Bratpfanne bei hoher Temperatur erhitzen und die Auberginenscheiben in der heißen Pfanne von beiden Seiten braun braten und garen. Sobald die Auberginenscheiben braun, aber noch nicht ganz gar sind, mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Temperatur durchgaren.

GRILLPFANNE

Grillpfanne bei hoher Temperatur erhitzen und die Auberginenscheiben in der heißen Pfanne von beiden Seiten braun und gar braten. Dabei die Temperatur nach dem Anbraten heruntersetzen, damit die Scheiben gut durchgaren können, ohne anzubrennen.

BACKFEN

Die Auberginenscheiben auf ein Backblech legen und bei 180°C ca. 20 Minuten braun und gar backen.

ZUBEREITUNG:

- 1 Alle Zutaten vermengen und mit dem Stand- oder Stabmixer zu einer groben Sauce pürieren.
- 2 Das Salsa auf die gegarten Auberginenscheiben geben.





SPICY ORIENTAL

- 1 Aubergine
- 3 EL Japanische Sojasoße (Kikkoman)
- 2 EL Honig
- 1 TL Sambal

BASIS ZUBERETUNG:

- 1 Den Stielansatz der Aubergine entfernen
- 2 Aubergine der Länge nach in 8 Scheiben schneiden.
- 3 Mit Olivenöl bestreichen und nach Geschmack salzen.

MÖGLICHKEITEN:

! GRILL-TIPP

Die Auberginenscheiben von beiden Seiten braun grillen und an der Seite des Grills (indirekte Wärme) durchgaren und/oder den Deckel schließen.

BRATPFANNE

Bratpfanne bei hoher Temperatur erhitzen und die Auberginenscheiben in der heißen Pfanne von beiden Seiten braun braten und garen. Sobald die Auberginenscheiben braun, aber noch nicht ganz gar sind, mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Temperatur durchgaren.

GRILLPFANNE

Grillpfanne bei hoher Temperatur erhitzen und die Auberginenscheiben in der heißen Pfanne von beiden Seiten braun und gar braten. Dabei die Temperatur nach dem Anbraten heruntersetzen, damit die Scheiben gut durchgaren können, ohne anzubrennen.

BACKFEN

Die Auberginenscheiben auf ein Backblech legen und bei 180°C ca. 20 Minuten braun und gar backen.

ZUBERETUNG:

- 1 Alle Zutaten zu einer Sauce rühren.
- 2 Die gegrillten Auberginenscheiben mit der Sauce bestreichen.





GARLIC LEMON

1 Aubergine

15 g Petersilie

1 kleine Zwiebel oder
große Schalotte, fein
gewürfelt

1 Knoblauchzehe,
gehackt

½ Zitrone, Saft
und Schalenabrieb

3 EL Olivenöl

BASIS ZUBEREITUNG:

- 1 Den Stielansatz der Aubergine entfernen
- 2 Aubergine der Länge nach in 8 Scheiben schneiden.
- 3 Mit Olivenöl bestreichen und nach Geschmack salzen.

MÖGLICHKEITEN:

! GRILL-TIPP

Die Auberginenscheiben von beiden Seiten braun grillen und an der Seite des Grills (indirekte Wärme) durchgaren und/oder den Deckel schließen.

BRATPFANNE

Bratpfanne bei hoher Temperatur erhitzen und die Auberginenscheiben in der heißen Pfanne von beiden Seiten braun braten und garen. Sobald die Auberginenscheiben braun, aber noch nicht ganz gar sind, mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Temperatur durchgaren.

GRILLPFANNE

Grillpfanne bei hoher Temperatur erhitzen und die Auberginenscheiben in der heißen Pfanne von beiden Seiten braun und gar braten. Dabei die Temperatur nach dem Anbraten heruntersetzen, damit die Scheiben gut durchgaren können, ohne anzubrennen.

BACKFEN

Die Auberginenscheiben auf ein Backblech legen und bei 180°C ca. 20 Minuten braun und gar backen.

ZUBEREITUNG:

- 1 Alle Zutaten vermengen und mit dem Stand- oder Stabmixer zu einer groben Sauce pürieren.
- 2 Das Topping auf die gegarten Auberginenscheiben geben.





ORANGE HONEY

1 Aubergine

1 kleine Zwiebel,
fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe,
feingehackt

3 EL Honig

½ TL Thymian,
feingehackt

1 Saftorange
(1 dl Saft und den
Schalenabrieb)

BASIS ZUBEREITUNG:

- 1 Den Stielansatz der Aubergine entfernen
- 2 Aubergine der Länge nach in 8 Scheiben schneiden.
- 3 Mit Olivenöl bestreichen und nach Geschmack salzen.

MÖGLICHKEITEN:

! GRILL-TIPP

Die Auberginenscheiben von beiden Seiten braun grillen und an der Seite des Grills (indirekte Wärme) durchgaren und/oder den Deckel schließen.

BRATPFANNE

Bratpfanne bei hoher Temperatur erhitzen und die Auberginenscheiben in der heißen Pfanne von beiden Seiten braun braten und garen. Sobald die Auberginenscheiben braun, aber noch nicht ganz gar sind, mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Temperatur durchgaren.

GRILLPFANNE

Grillpfanne bei hoher Temperatur erhitzen und die Auberginenscheiben in der heißen Pfanne von beiden Seiten braun und gar braten. Dabei die Temperatur nach dem Anbraten heruntersetzen, damit die Scheiben gut durchgaren können, ohne anzubrennen.

BACKFEN

Die Auberginenscheiben auf ein Backblech legen und bei 180°C ca. 20 Minuten braun und gar backen.

ZUBEREITUNG:

- 1 Alle Zutaten in einer Topf vermengen und langsam zum Kochen bringen.
- 2 Auf die Hälfte reduzieren.
- 3 Die Sauce über die gegarten Auberginenscheiben gießen.

