

Vegetarische Grillspieße

für 8 Holzspieße (oder kleine Schaschlikspieße)

2 Zucchini
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
100 g Cherry- oder Datteltomate
200 g Grillkäse
2 Knoblauchzehen
2 Stiele Basilikum
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

- Zunächst Holzspieße in Wasser einweichen.
- Knoblauch und Basilikum fein hacken.
- Basilikum in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Knoblauch zu einer Marinade verrühren.
- Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.
- Paprika und Grillkäse in mundgerechte Würfel schneiden.
- Zucchini flach in eine Schüssel legen, übriges Gemüse sowie Käse zugeben und mit Marinade übergießen.
- Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
- Danach mariniertes Gemüse sowie den Käse abwechselnd auf Spieße stecken.
- Dazu Zucchini zu kleinen Päckchen zusammenfalten.
- Spieße unter Wenden und mehrmaligem Bepinseln mit der übrigen Marinade von allen Seiten goldbraun in einer Grillschale auf dem heißen Grill 5 –8 Minuten grillen.

Obstgrillspieße

für 8 Holzspieße (oder kleine Schaschlikspieße)

2 Aprikosen
1 Mango
250 g Ananasfruchtfleisch
250 g Erdbeeren
3 EL Rapsöl
1 EL flüssiger Honig
2 EL Zitronensaft
150 g Joghurt
50 g Kokosmilch
2 Stiele Minze

- Ananasfruchtfleisch, Aprikosen, Mango und Papaya in mundgerechte Stücke schneiden. Früchte abwechselnd auf Spieße stecken.
- Öl mit Honig und Zitronensaft verrühren und die Spieße damit bepseln.
- Unter regelmäßigem Wenden auf dem heißen Grill 5–6 Minuten bräunen lassen. Zwischendurch immer wieder mit dem Öl bestreichen.
- Für den Dip Joghurt und Kokoscreme verrühren.
- Minze waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken.
- Spieße vom Grill nehmen und auf eine Platte legen.
- Mit Minze bestreuen und den Dip dazu servieren.