



Grill-Schmankerl mit gegrilltem Gemüse



Zubereitung

Grill:

3 - 5 Minuten bei
mehrfachem
Wenden

Zutaten:

- Grill-Schmankerl von Alpenhain
- 1 Paprika, rot
- 2 St. Spitzpaprika
- 1 Zucchini
- 2 EL Olivenöl
- Feine Kräuter

Zutaten:

Auberginen-Dip:

- 1 kleine Aubergine
- 2 EL Crème Fraîche
- 1 Knoblauchzehe, feingehackt
- 1 EL Zitronensaft
- Olivenöl, feine Kräuter, Salz und Pfeffer
- Evtl. Paprikapulver

Grill-Schmankerl mit gegrilltem Gemüse

1. Gemüse putzen, waschen, grob schneiden, mit etwas Öl bepinseln und mit Kräutern bestreuen.
2. Gemüse und Grill-Schmankerl auf den Grill legen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht wird. Dabei mehrmals wenden.

Auberginen-Dip:

1. Auberginen putzen und waschen, fein hacken und in Olivenöl anbraten. Knoblauch, Salz und Pfeffer dazu geben. Ewas abkühlen lassen.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und pürieren.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet