

Serie **Grillrezepte**

Exotisches vom Grill

Teil 3: Je länger die Grillsaison, desto grösser die Lust, mal etwas anderes als immer nur Würste und Steaks zu grillieren. Hier zwei exotisch angehauchte Vorschläge.



Gefülltes Pitabrot vom Grill

Hauptspeise für 4 Personen
pro Portion
ca. 2895 kJ/692 kcal

Zutaten

100 g Halloumi (Grillkäse),
in ca. 2 cm grossen Würfeln
1 Knoblauchzehe,
in Scheibchen
200 g Champignons,
in Vierteln
½ TL Salz
wenig Pfeffer
1 Alu-Grillschale
1 Aubergine, in ca. 5 mm
dicken Scheiben
2 EL Olivenöl
8 Pitabrote (ca. 800 g)
100 g Cherry-Tomaten,
halbiert
35 g Zwiebelsprossen

100 g Crème fraîche
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 20 Min.
Grillieren: ca. 20 Min.

Zubereitung

Halloumi, Knoblauch und Champignons in der Grillschale verteilen, würzen. Auberginenscheiben mit Öl beträufeln. Grillschale und Auberginenscheiben auf den heissen Grill legen. Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Bei geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut/ auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) ca. 15 Min. grillieren. Dabei Aubergine einmal wenden. Pitabrote beidseitig je ca. 1 Min. mitgrillieren. Grilliertes Halloumi-Gemüse mit Tomaten und Sprossen mischen, Pitabrote damit füllen. Crème fraîche würzen, auf dem Gemüse verteilen.



Thaiflügeli mit Kokos-Schnittlauch-Dip

Hauptspeise für 4 Personen
pro Portion
ca. 1314 kJ/314 kcal

Zutaten

2 EL rote Thai-Curry-Paste
1½ dl Kokosmilch
16 Ailerons oder
Pouletflügeli (ca. 1,2 kg)
1 TL Salz
1 dl Kokosmilch
½ Bund Schnittlauch,
fein geschnitten
½ TL Salz
wenig Pfeffer

Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 1¼ Std.
Grillieren: ca. 20 Min.

Zubereitung

Curry-Paste und Kokosmilch verrühren, Poulet damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. marinieren, salzen. Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Poulet über mittelstarker Glut/ auf mittlerer Stufe (ca. 220 Grad) rundum ca. 20 Min. grillieren. Kokosmilch und Schnittlauch verrühren, würzen, dazu servieren.

Dazu passen: Grillkartoffeln.