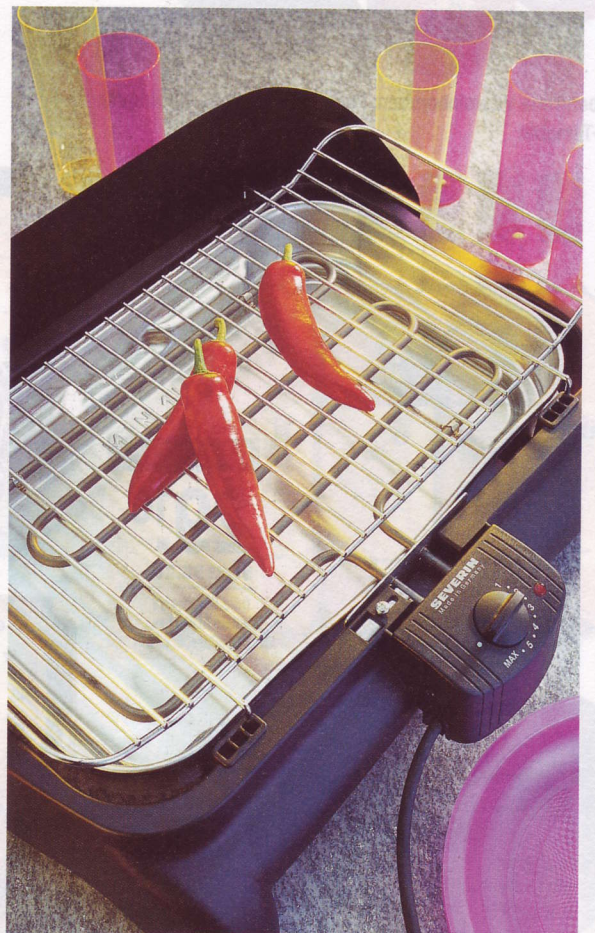


Lust auf ein Barbecue?

Der Barbecue-Grill «Severin» ist zur Benutzung im Freien konzipiert, wird elektrisch betrieben, beansprucht wenig Platz und ist deshalb auch auf kleinen Balkonen ein gern gesehener Gast. Er eignet sich perfekt für die direkte Grilliermethode und ist in verschiedenen Ausführungen lieferbar. Ideal ist die herausnehmbare Wasserschale, welche das tropfende Fett auffängt, wodurch eine geringere Geruchsbelästigung entsteht. Der beschichtete Grillrost, der die Wärme speichert und auf den das Grillgut direkt gelegt wird, vereinfacht auch das Reinigen. Dank eines stufenlos regulierbaren Thermostats kann die gewünschte Hitze jederzeit angepasst werden.

«Severin» Barbecue 1520 Tischgrill, 2300 Watt, 2 Jahre Garantie, 59.– + 3.– vorgezogene Recyclinggebühr (vRG) statt 79.– + 3.– vorgezogene Recyclinggebühr (vRG). Erhältlich in den grösseren Coop-Supermärkten.



Ratatouille-Spiessli mit Tomaten-Tatar

Für 4 Personen ergibt 8 Spiessli

Ratatouille-Spiessli

1 Aubergine** (ca. 200 g)

1 Zucchini** (ca. 150 g)

je 1 rote und gelbe Peperoni**

8 Holzspiesschen

Thymianöl

6 EL Olivenöl** oder Rapsöl

1 kleine Zwiebel** fein gerieben

1 Knoblauchzehe** gepresst

2 EL Thymianblättchen** fein gehackt

½ TL Kräutersalz**

Tomaten-Tatar

350 g Tomaten** entkernt, in sehr kleinen Würfeli

1 EL Olivenöl** oder Rapsöl

1 EL Aceto Balsamico

10 entsteinte schwarze Oliven** in sehr kleinen Würfeli

2 EL Basilikumblätter** fein geschnitten

1 Knoblauchzehe** gepresst

¼ TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

Ratatouille-Spiessli mit Tomaten-Tatar

Ratatouille-Spiessli: Aubergine längs vierteln, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zucchini längs halbieren, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Peperoni in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Gemüse abwechselungsweise auf die Spiesschen stecken.

Thymianöl: Oliven- oder Rapsöl in einer kleinen Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Knoblauch und Thymian begeben, ca. 5 Min. bei kleinster Hitze ziehen lassen, salzen. Spiessli mit Thymianöl bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. ziehen lassen. Restliches Thymianöl beiseite stellen.

Tomaten-Tatar: Alle Zutaten mischen, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen, zu den Spiessli servieren.

- Holzkohलगrill: Spiessli 10–12 Min. über mittelstarker Glut grillieren, regelmässig wenden und mit Thymianöl bestreichen.

- Gasgrill: 10–12 Min. auf mittlerer Stufe grillieren.

Passt zu: Olivenpittabrot, Teigwaren- oder Reissalat.

**Diese Produkte sind im Naturaplan-Sortiment erhältlich.

