

WARMER TOMATENSALAT VOM GRILL / GRILLBEILAGE / VEGAN



6 tolle Grillbeilagen, die super vorbereitet werden können. Da ist für jeden etwas dabei! Wir bereiten zum Grillen immer gerne magisches Baguette zu. Das geht wirklich super schnell und man benötigt nicht einmal eine Küchenmaschine. Der Teig wird mit einem Löffel verrührt und innerhalb von nur 2-3 Stunden steht das weiche, fluffige und außen knusprige Baguette auf dem Tisch. Es kann noch wahlweise mit Schnittlauch, Röstzwiebeln etc. verfeinert werden. Eine weitere Beilage, die nicht fehlen darf, sind Rosmarin Kartoffeln. Diese kleinen Kartoffeln mit Knoblauch und Gewürz sind super lecker und die perfekte Beilage aus dem Ofen oder vom Grill. Eine weitere Beilage oder ein Hauptgericht ist die leckere Pilzpfanne mit Zwiebeln und Thymian. Passend zur Saison machen wir auch immer gegrillten, grünen Spargel mit Orangensaft und Granatapfelkernen. Diese zwei Komponenten verleihen dem knackigen Spargel eine leckere, würzige Note. Gebackener Schafskäse darf bei uns auch nie fehlen, denn Ela liebt diesen einfach. Außerdem bereiten wir noch einen warmen Tomatensalat zu. All diese Beilagen können super vorbereitet werden. Außerdem sind all diese vegetarisch und mit Ausnahme des Schafskäses, sogar vegan!



Zubereitungszeit
5 Minuten



Kochzeit
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Gib das Olivenöl in eine grillfeste Pfanne (ich nutze hier wieder meine Gusseisenpfanne) und füge den in Scheiben geschnittenen Knoblauch und die Tomaten hinzu. Verrühre in einer separaten Schüssel den Saft und die Schale der Zitrone mit den Senfkörnern, Salz und Pfeffer. Grille die Tomaten in der Pfanne auf dem Grill für etwa 8-10 Minuten, bis sie schön heiß sind und aufgeplatzt sind. Verrühre sie anschließend mit der vorbereiteten Marinade. Serviere die kleingeschnittene Chilischote nach Belieben dazu.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally.

ZUTATEN:

- 50 g** Olivenöl
- 1** Knoblauchzehe
- 1 kg** Cocktailtomate
- 1** Zitrone (Saft und Abrieb)
- 2 TL** Senfkörner
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 1** Chilischote