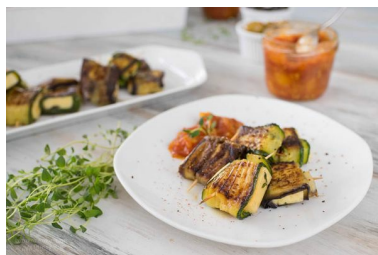


GRILLKÄSE IM GEMÜSEMANTEL MIT TOMATEN-CHUTNEY/ VEGETARISCHES GRILLREZEPT



Der Grillkäse ist in einem Zucchini- und Auberginenmantel. Dazu serviere ich ein Tomaten-Aprikosen-Chutney.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Kochzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

ZUBEREITUNG TOMATEN-CHUTNEY

Tomaten in 1 cm Scheiben schneiden und dann mit 1 EL Olivenöl in der Pfanne von beiden Seiten anbraten oder auf dem Grill grillen. Zwiebeln und Ingwer schälen und gemeinsam mit der Chilischote fein hacken.

Tomaten aus der Pfanne nehmen, restliches Olivenöl darin erhitzen und nun die Zwiebel-, Ingwer- und Chiliwürfel anbraten. Tomaten und Aprikosen in Würfel schneiden. Mit in die Pfanne geben und die Hitze reduzieren. Koriandersamen und Senfkörner in der Gewürzmühle fein mahlen oder einen Mörser verwenden. Zucker zufügen und nur so viel nehmen wie ihr benötigt. Essig, Rosmarinzeige, Koriandersamen und Senfkörner zufügen und das Chutney salzen und pfeffern. Das Chutney etwa 10 Minuten einkochen lassen. Rosmarinzweige entfernen. Das Chutney abschmecken und dann in 3-4 abgekochte Einmachgläser füllen und sofort verschließen.

ZUBEREITUNG GRILLKÄSE-PÄCKCHEN

Die Endstücke der Zucchini und Aubergine wegschneiden und dann mit einem Hobel in etwa 3-4 mm dünne Scheiben hobeln. Diese in etwas Salzwasser 1-2 Minuten kochen und herausnehmen. Den Grillkäse in etwa 2x5 cm große Stücke schneiden und auf jeweils eine Zucchini- oder Auberginenscheibe legen, mit Thymian belegen und einwickeln und von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen. Bei Bedarf mit einem Zahnstocher fixieren. Die Grillkäse-Päckchen in einer Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten jeweils 5-6 Minuten grillen.

Die Grillkäse-Päckchen mit dem Chutney servieren. Das Chutney passt auch sehr gut zu Fleischgerichten oder Grillgemüse.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

TOMATEN-CHUTNEY:

- ☐ **700 g** Tomaten
- ☐ **2** Aprikosen
- ☐ **2 EL** Olivenöl
- ☐ **20 g** Ingwer (frisch)
- ☐ **3** Schalotten
- ☐ **1 TL** Koriandersamen
- ☐ **1 TL** Senfkorn
- ☐ **1** Chilischote
- ☐ **100 g** brauner Zucker
- ☐ **100 ml** Apfelessig
- ☐ **3** Rosmarin
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer

GRILLKÄSE-PÄCKCHEN:

- ☐ **1** Aubergine
- ☐ **2** Zucchini
- ☐ Thymian
- ☐ Grill- und Pfannenkäse