

Süßkartoffelspieße mit Halloumi

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für Süßkartoffelspieße mit Halloumi

- 8 Stück Grillspieße
- 2 Stk. Süßkartoffeln (ca. 800 g)
- 1 Pkg. (à 200 g) Halloumi (Grillkäse)
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Rapsöl

- 1 TL Edelsüßpaprika
- 1 EL getrocknete Kräuter
- 1 Bio-Zitrone
- 200 g fettarmes Joghurt
- Pfeffer
- 8 Lorbeerblätter
- Salz



Zubereitung

1. Süßkartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Halloumi in 8 Scheiben schneiden. Paprika putzen, waschen und in je 8 grobe Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in 12 Spalten schneiden.
2. Süßkartoffeln abgießen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln in insgesamt 12 Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen, hacken. Mit Öl, Paprikapulver und Kräutern der Provence verrühren.
3. Zitrone heiß abwaschen, Schale fein abreiben. Zitrone halbieren. Joghurt mit Zitronenschale verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jeweils 3 Kartoffelscheiben, 2 Käsescheiben, 3 Paprikastücke, 2 Lorbeerblätter und 3 Zwiebspalten abwechselnd auf je zwei Grillspieße stecken. Mit dem Gewürzöl gleichmäßig bestreichen.
4. Spieße auf den Grill legen und unter Wenden ca. 15 Minuten grillen. Zitrone mit der Schnittfläche nach unten ebenfalls auf den Grill legen und ca. 5 Minuten grillen. Spieße vom Grill nehmen, mit dem Saft von der gegrillten Zitrone beträufeln und mit Salz würzen. Joghurt-Zitronen-Dip dazu reichen.

Guten Appetit!

Quelle: kochen & genießen 7/2016
www.lecker.de

Champignon-Tofu-Spieße

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für Champignon-Tomaten-Spieße

350 g Tofu
300 g frische Champignons
2 unbehandelte Limetten
3 EL Sojaöl
¼ TL Sambal oelek
1 EL Sojasauce
½ TL flüssiger Honig
½ TL frisch geriebener Ingwer
Koriander
1 Msp. gemahlener Koriander
Koriandergrün zum Garniere

Zubereitung

1. Den Tofu in 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Champignons putzen und mit einem Küchenkrepp abreiben.
2. Limette heiß abwaschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die andere Limette halbieren und auspressen. Mit dem Öl, Sambal Olek, Sojasauce, Honig, Ingwer und Koriander verrühren, salzen und pfeffern. Den Tofu mit den Champignons abwechselnd auf Holzspieße stecken und mit der Marinade bestreichen. 20 Minuten ziehen lassen und unter Wenden auf dem heißen Grill braten
3. Die fertig gegrillten Spieße auf Teller anrichten, mit Limettenscheiben und Koriander garnieren und servieren.



Guten Appetit!

Quelle: www.eatsmarter.de

Marshmallow-Spieße mit Brioche, Beeren und Schokolade-Dip

Zutaten für 4 Portionen

Spieße:

200 g Brioche
12 große Erdbeeren
24 Stk. Marshmallows

Dip:

100 g Feinkristallzucker
300 ml Obers
80 g Zartbitterschokolade
50 g Milkschokolade



Zubereitung

Für den Dip den Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze verrühren, bis er sich auflöst. Aufkochen und ohne Rühren 4 bis 5 Minuten kochen lassen, bis ein dunkler Karamell entsteht.

Vom Herd nehmen und das Obers vorsichtig eingießen (Achtung, Karamell spritzt!). Wieder auf den Herd stellen und verrühren.

Schokolade grob hacken und einrühren, bis ein glatter Dip entsteht.

Grill vorheizen. Brioche in 2 cm dicke Scheiben schneiden, entrinden und in Würfel schneiden.

Erdbeeren putzen und halbieren.

Abwechselnd Briochewürfel, Erdbeeren und Marshmallows auf Spieße stecken.

Unter gelegentlichem Wenden 3 bis 4 Minuten grillen, bis die Briochewürfel geröstet sind und die Marshmallows zu schmelzen beginnen.

Spieße und Dip anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Quelle: frischgekocht.billa.at
Foto: © Ben Dearnley