



SENATOR SOMMER 2023

GRILL-REZEPTE 2023.

NEUE GRILL-IDEEN

PROBIEREN SIE MAL NEUE KOMBINATIONEN AUF DEM GRILL

Honig-Senf-Fleisch-Fackeln

4 Portionen

3 EL	Honig
3 EL	Senf, mittelscharf
3 EL	Öl
1 Zehe	Knoblauch, gehackt
etwas	Paprikapulver, edelsüß
etwas	Chilipulver
etwas	Salz und Pfeffer
500 g	Hähnchenbrust

In einem kleinen Schälchen den Honig zusammen mit dem Senf und dem Öl so lange verrühren, bis sich eine homogene Marinade bildet. Knoblauch und Gewürze unterrühren.

Das Fleisch kurz abwaschen, dann zuerst in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden und dann der Länge nach zu etwa 1 bis 1,5 cm breiten Streifen. Fleischstreifen ziehharmontikaartig auf die Spieße stecken und mit der Marinade bepinseln. Dann ca. 3 - 6 Std. an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Die Fackelspieße auf den heißen Grill legen und garen.

Zucchini-Käse-Spieße

4 Portionen

350 g	Schafskäse
125 ml	Olivenöl
5 Tropfen	Zitronensaft
2 TL	Oregano
2	Zucchini
8	Kirschtomaten

Schafskäse in gut fingerdicke Würfel schneiden, in eine flache Schale legen. Öl mit Zitronensaft, Oregano, Salz und Pfeffer verrühren, über den Käse träufeln, wenden. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Zucchini längs in dünne Streifen hobeln. Den Käse damit einwickeln. Auf die Spieße stecken, Anfang und Ende mit jeweils einer Kirschtomate abschließen.

Auf dem vorgeheizten Grill 3 - 4 Minuten unter Wenden grillen, dabei mit der übrig gebliebenen Marinade bepinseln.

Schokobanane vom Grill

4 Portionen

4	Bananen
16 Stück	Schokolade (nach Geschmack)

Die Bananen mitsamt der Schale der Länge nach einritzen (nicht ganz durchschneiden) und die Schokolade hineinstecken. Die Bananen auf den Grill legen und warten, bis die Schale schwarz wird.

Die Schokolade ist dann geschmolzen und die Banane schön weich.

GENIESSEN SIE DEN SOMMER!

senator[®]
Made in Germany. Since 1920.