Chicken Schmiede Grillfackeln Roasted Onion mit buntem Grillgemüse

2 Packungen WIESENHOF Chicken Schmiede Grillfackeln
150 g griech. Joghurt
100 g Feta
50 g Ajvar, scharf
2 Zucchini
2 rote Paprika
200 g große Champignons oder Kräutersaitlinge
4 große Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer aus d. Mühle, Olivenöl, Honig

Schritt 1
Den Joghurt, Feta und Ajvar gut verrühren, eventuell einen Mixstab zur Hilfe nehmen.

Schritt 2
Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Schritt 3
Gemüse putzen und in grobe Stücke bzw. Scheiben schneiden, Schalotten und Pilze halbieren

Schritt 4
Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden, Rosmarinblättchen fein hacken, in einem Schälchen mit 4-5 Esslöffeln Olivenöl mischen und das Gemüse damit marinieren.

Schritt 5
Grillfackeln auf dem Grill garen, das Gemüse in eine Grillschale geben, mit Salz, Pfeffer würzen und ebenfalls auf dem Grill braten.