



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.