



Grillplatte mit Honig-Gemüse

1 Packung WIESENHOF Fixe Schnitzel BBQ
Senf[®] und/oder Hot BBQ

1 Aubergine

2 Paprikaschoten

1 Zucchini

4 EL Öl

etwas frischer Thymian

1-2 EL flüssiger Honig

Salz

schwarzer Pfeffer

Alu-Grillschalen

Schritt 1

Aubergine waschen und den Stielansatz abschneiden. Aubergine längs halbieren und längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben quer halbieren, mit Salz bestreuen und ca. 15 Minuten stehen lassen.

Schritt 2

Paprika putzen und achteln. Zucchini waschen, Enden abschneiden. Frucht quer halbieren und längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt 3

Auberginenscheiben abspülen und trockentupfen. Gemüse mit Öl bepinseln, auf Alu-Grillschalen verteilen und ca. 5 Minuten grillen. Wenden, mit Honig beträufeln und mit Thymian bestreuen. Nochmals 5 Minuten grillen. Salzen und pfeffern.

Schritt 4

WIESENHOF Minuten-Schnitzel auf Aluschalen 4-5 Minuten grillen. Schnitzel mit dem Honig-Gemüse servieren. Alternativ: Grillen Sie doch auch einmal die WIESENHOF Grillplatte mit verschiedenen gewürzten Hähnchenteilen wie Ober- und Unter-Keulen, sowie Flügeln.