



Party,
Grillen ...



Zutaten:

- * 2 Auberginen
- * 2 Paprika
- * 2 Zucchini
- * 2 Zwiebeln
- * 500 g Shiitakepilze
- * 12 Holzspieße

Für die Marinade

- * 4 EL Olivenöl
- * 4 EL iBi-naise
- * 2 EL Sambal Olek oder Harissa
- * 1 EL Petersilie, gehackt
- * 1 EL Rosmarin
- * 1 EL Zitronenmelisse, gehackt
- * 1 TL Liebstöckl, gehackt

Zubereitung:

- * Holzspieße in Wasser einweichen (damit sie nicht auf dem Grill verbrennen).
- * Das Gemüse und die Pilze in mittelgroße Würfel schneiden (ca. 3 bis 4 cm) und auf die Spieße stecken.
- * Für die Marinade die Zutaten in einer Schüssel vermengen.
- * Die Gemüsespieße mit einem Pinsel gleichmäßig mit der Marinade bestreichen und 1 Stunde ziehen lassen.
- * Auf dem Holzkohलगrill ca. 30 bis 45 Minuten grillen.



