

Marillen Grillbrot

6 Stück

200 ml Wasser
400 g Weizenmehl Type 700
20 g frische Hefe
1 EL Olivenöl
10 g Salz
5 g Zucker
1 EL Lavendelblüten

200 g Marillen
1 EL Olivenöl

ZUM BESTREUEN

100 g Sesam



Marillen in 5 mm große Stücke hacken, leicht salzen und mit Olivenöl beträufeln.
Alle Zutaten für den Teig gut mischen und 10 min langsam kneten. Den Teig zudecken und 2 h aufgehen lassen.

Den Teig in 6 Stücke teilen. Zu runden Broten formen, mit Sesam bestreuen. 30 min aufgehen lassen. Vor dem Grillen auf 1 cm plattdrücken.

Den Grill vorheizen. Auf hoher Hitze (ca. 250°C) das Grillbrot 2 min pro Seite backen.
Das Brot warm genießen.

Alternativ die Brote im Backofen bei 250°C Ober/Unterhitze für ca. 5 min backen. Für extra Farbe das Brot für 1 min mit der Grillfunktion backen.

Marillen Tomaten Salat

Für 2 Portionen

6 Marillen
100 g Kirschtomaten
50 g Feta
20 g Pinienkerne
Etwas Basilikum

3 EL Olivenöl
2 EL Rotweinessig
Salz
Pfeffer



Die Marillen entkernen. Leicht salzen und mit Olivenöl beträufeln. Auf kleiner Hitze 10 min pro Seite braten.

Zum Servieren, die gegrillten Marillen mit geschnitten Tomaten, Basilikum, Pinienkernen, zerbröseltem Feta anrichten. Mit Olivenöl, Rotweinessig, Salz und Pfeffer marinieren.

Marillen Spieße

Für 4 Spieße

300 g Schweinefilet
2 Paprika
4 Kirschtomaten
1 Rote Zwiebel
50 g Speck
4 Spieße

Etwas Öl
Sojasauce
Worcester Sauce
Salz
Pfeffer



Fleisch in 3 cm Stücke schneiden. Paprika in 3 cm Stücke schneiden, Zwiebel sanft auseinandernehmen. Speck in dünne Scheiben schneiden. Marillen entkernen und halbieren. Fleisch, Obst und Gemüse mit Öl einstreichen, Salzen und mit den Saucen marinieren. Sanft vermischen. Das Grillgut abwechselnd auf einen Spieß stecken.

Die Spieße auf kleiner Flamme für ca. 7 min pro Seite grillen. Nur einmal umdrehen, zum Schluss pfeffern und gleich servieren.

Die Spieße gelingen auch perfekt in der Pfanne. Servieren mit Sauerrahm Schnittlauch Sauce und scharfer Sauce.

VEGGIE SPIESSE

Anstelle von Fleisch und Speck, Halloumi und Pilze verwenden.

Sauerrahm Schnittlauch Sauce

Für 4 Portionen

250 g Sauerrahm
Saft und Zeste von 1 Zitrone
1 Bund Schnittlauch
Salz
Pfeffer