Artikel vom 19.02.2025 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 05:17 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/grillgemuese-mit-schafskaese

Grillgemüse mit Schafskäse



Zutaten (für 6 bis 8 Personen):

400 g frische Champignons

2 Zucchini (gelb und grün)

1 rote Zwiebel

2 rote Paprika

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Dressing:

1 EL Senf

1 EL Honig

2 EL Balsamico Bianco

2 EL Olivenöl

4 EL Wasser

Salz

Pfeffer

2 EL frische mediterrane Kräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano)

1 Knoblauchzehe

Außerdem:

150 bis 200 g Schafskäse

100 g Kirschtomaten

Variante 2:

dünne Spaghetti

etwas Speisestärke

6 EL geriebener Parmesan

frisches Basilikum

Zubereitung:

Champignons putzen und vierteln. Zucchini waschen, halbieren und in circa 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gemüsestücke mit dem Öl und etwas Salz und Pfeffer mischen, auf einem mit Backpapier ausgelegen tiefen Blech im vorgeheizten Ofen auf der Grillstufe etwa 10 Minuten grillen, bis das Gemüse etwas angeröstet ist. Das Blech aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Das Grillgemüse in eine Salatschüssel geben, die ausgetretene Flüssigkeit auffangen.

Variante 1:

Für den Salat das Dressing mischen, die Knoblauchzehe hineinpressen und die Kräuter fein hacken. Alles zum Grillgemüse geben. Den Schafskäse darüber bröseln und mit den gewaschenen Kirschtomaten unterheben.

Variante 2:

Für die Pasta können Reste des Salats mit der aufgefangenen Flüssigkeit vom Backen in einem Topf erhitzt werden. 1 EL Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, dazugeben und kurz aufkochen, um die Flüssigkeit anzudicken. Je nach Geschmack mehr oder weniger Stärke verwenden. Inzwischen die Spaghetti nach Packungsanleitung in Salzwasser garen. Die Pasta mit der Grillgemüsesauce anrichten, Parmesan und Basilikum darüber geben und servieren.

Kathrin Fries