



Grillgemüse

Metzgerei
Himperich
Aus Tradition lecker



Maiskolben:

Die Kolben von Blättern und Seidenfäden befreien und unter häufigem Wenden grillen. Dazu passt Kräuterbutter.

Schloßstr. 42, 51429 Bensberg

Tel. 02204 / 53 16 8

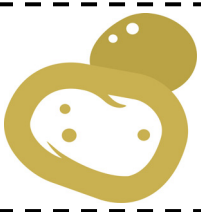
info@metzgerei-himperich.de

www.metzgerei-himperich.de



Tomaten:

Die Tomaten halbieren mit Öl bestreichen und 5 Minuten auf der Schnittfläche grillen. Danach wenden, mit frisch gepresstem Knoblauch, Petersilie, Basilikum und etwas Pfeffer würzen und 10 Minuten von der anderen Seite grillen.



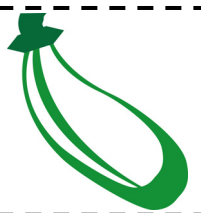
Wildwest-Kartoffeln:

Gewaschene, gründlich gebürstete Kartoffeln in Alufolie wickeln und je nach Größe 30-40 Minuten in die Glut legen. Die Kartoffeln mit einem Klacks Kräuterquark aus der Folie löffeln.



Champignons:

Die Champignons gewaschen und ungeölt auf den Rost legen. Je nach Größe ca. 10 Minuten garen. Dazu schmeckt gesalzene Butter.

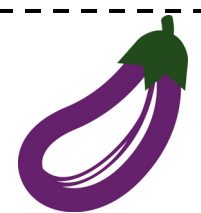


Zucchini:

Zucchini längs halbieren, salzen, mit Zitronensaft beträufeln und 10 Minuten ziehen lassen. Danach abtupfen, einölen und 15 Minuten unter Wenden grillen.

Auberginen:

Die Auberginen längs aufschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Marinade aus 12 EL kaltgepresstem Olivenöl, 4 TL gehacktem Knoblauch, 4 TL frischem Thymian, Salz und Pfeffer herstellen und großzügig auf die mit einer Gabel eingeritzte Schnittfläche der Auberginen streichen. Das Gemüse in Alufolie einschlagen und einige Stunden ziehen lassen. In der Folie (mit der Schnittfläche nach unten) 10 Minuten grillen, danach ausgewickelt 10 Minuten von der anderen Seite grillen.



Viel Spaß beim Grillen wünscht Ihnen Ihre Metzgerei Himperich!