

Vorspeise:

Antipasti vom Grill mit Grillbrot

- ▶ 2 Zucchini (gelb und grün)
- ▶ 1 Aubergine
- ▶ 2 Schoten Paprika gelb
- ▶ 200 g Tomaten (bunte Kirschtomaten)
- ▶ 100 g Champignons oder Austernpilze
- ▶ 3 Zehen Knoblauch
- ▶ 2 Zweige Thymian
- ▶ 2 Zweige Rosmarin
- ▶ Salz Pfeffer

- ▶ 1 Zitrone (Saft + Schalenabrieb) oder Balsamico
- ▶ Olivenöl

Für das Grillbrot:

- ▶ 500g Weizenmehl
- ▶ 250ml Bier o. Wasser
- ▶ 10g Salz
- ▶ 42g o. 1 Würfel Hefe

Hauptgang:

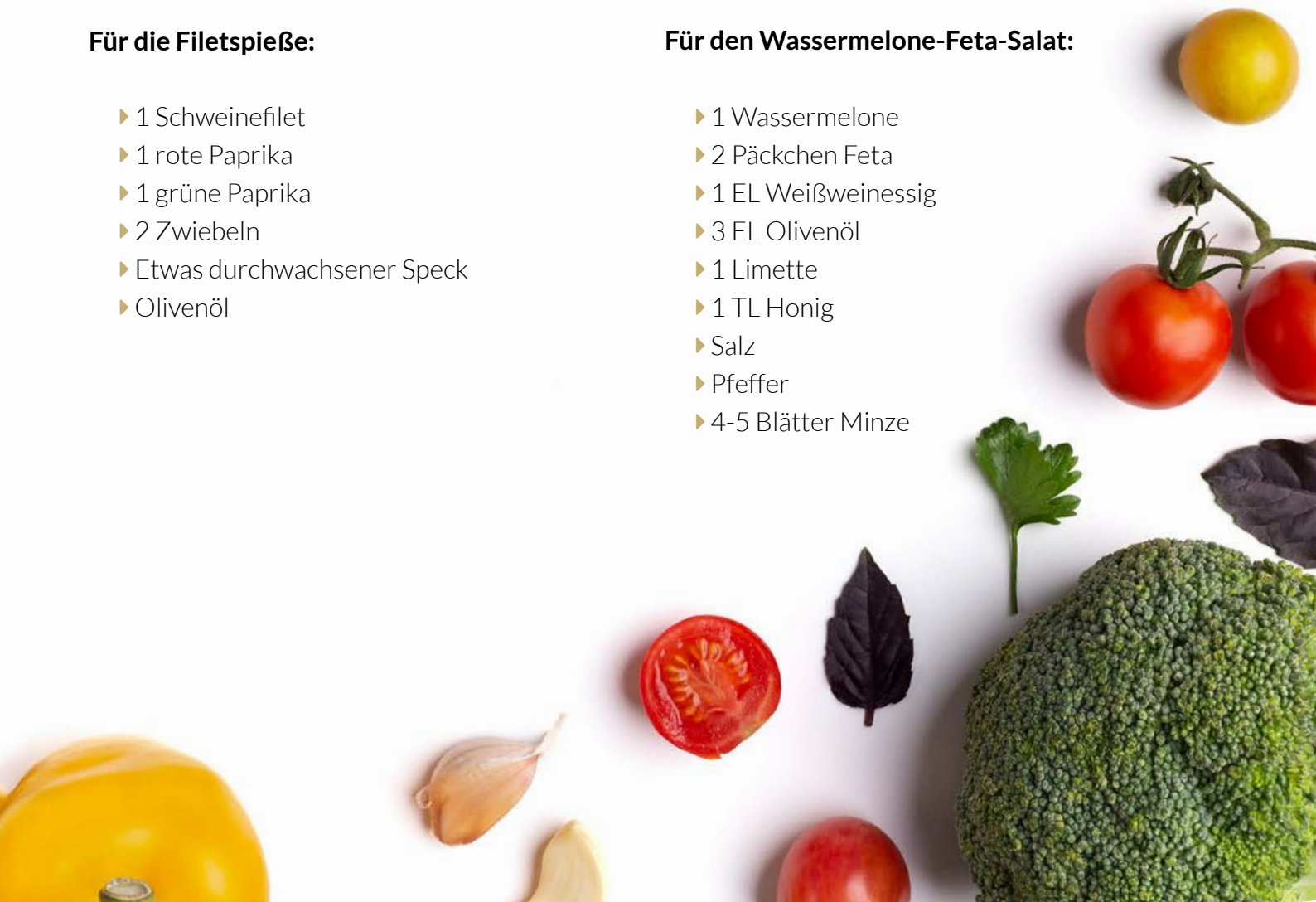
Filetspieße, Wassermelone- Feta- Salat und Dip, Grillkartoffeln

Für die Filetspieße:

- ▶ 1 Schweinefilet
- ▶ 1 rote Paprika
- ▶ 1 grüne Paprika
- ▶ 2 Zwiebeln
- ▶ Etwas durchwachsener Speck
- ▶ Olivenöl

Für den Wassermelone-Feta-Salat:

- ▶ 1 Wassermelone
- ▶ 2 Päckchen Feta
- ▶ 1 EL Weißweinessig
- ▶ 3 EL Olivenöl
- ▶ 1 Limette
- ▶ 1 TL Honig
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer
- ▶ 4-5 Blätter Minze



Hauptgang:

Filetspieße, Wassermelone- Feta- Salat und Dip, Grillkartoffeln

Für die Grillkartoffeln:

- ▶ 6 Stk Kartoffeln, mittelgroß
- ▶ 2 Prise Salz
- ▶ 1 Prise Pfeffer
- ▶ 1 EL Olivenöl

Für den Dip:

- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 200 g getrocknete Tomaten in Öl - (1 Glas)
- ▶ 200 g Feta
- ▶ 200 g Frischkäse - z.B. Doppelrahmstufe
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer
- ▶ Basilikum

Dessert:

Gegrillte Ananas mit Vanille

- ▶ 1 frische Ananas
- ▶ 1 Bourbon-Vanilleschote
- ▶ Etwas brauner Zucker
- ▶ Evtl. etwas brauner Rum
- ▶ Stückchen Butter

