



Gegrillte Ziegen Brattaler und Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

4 Ziegen Brattaler, 1 Aubergine, 2 Zucchini, 2 Paprikaschote, 1 Knoblauchzehe, 3 EL gekörnter Senf, 1 TL Honig, 6 Zweige Basilikum, 8 EL Olivenöl, Salz

Aubergine schräg in etwa ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, jeweils mit Salz bestreuen. Paprikaschoten vierteln und putzen, Zucchini in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Den gepressten Knoblauch mit dem Senf, Honig, 4 EL Olivenöl und 2 EL Wasser verrühren. Die Basilikumblätter fein hacken, unter die Sauce rühren und mit Salz abschmecken.

Die Auberginenscheiben mit Küchenpapier trockentupfen. Die Ziegen Brattaler, Auberginenscheiben, den Paprika und die Zucchinischeiben auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen. Alles, je nach Hitze des Grills ca. 5-10 min von beiden Seiten grillen.

Die Ziegen Brattaler und das gemischte Gemüse auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln. Am besten schmeckt es mit Baguette.

buffet-ok.de
Online-Shop

Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause

Biokisten

frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

Mittagessen

für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

Partyservice

kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

Bio Bistro „Café:ok“

täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten