

Gemüse-Spieße, vegan

Der Party-Renner schlechthin, und auch ein Riesenspaß beim Vorbereiten: Schnibbeln, Spießen, Pinseln, Brutzeln... und dann endlich verputzen (Fingerspitzen ablecken ist ausnahmsweise erlaubt... A propos: unbedingt Küchenpapierrollen mitnehmen zur Party - wegen der Fettfinger und so...)

Zutaten

- 2 Auberginen
- 2 Paprika
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 500g Shiitake-Pilze
- eine Handvoll Holzspießchen
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL iBi-naise (vegane Mayonnaise)
- 2 EL Sambal-Olek oder Harissa (Vorsicht: scharf!)
- 1 EL Gemüse-Streuwürze
- 1 EL frische Petersilie
- 1 EL Rosmarin
- 1 EL Zitronenmelisse
- 1 TL Liebstöckel (Maggikraut)



Zubereitung

- Holzstäbchen wässern, damit sie auf dem Grill nicht verbrennen
- Zwiebeln schälen und halbieren
- Auberginen waschen und den grünen Stielansatz abschneiden und in große Stücke schneiden
- Zucchini waschen und in große Stücke schneiden
- Shiitake-Pilze putzen und Stiel abschneiden (Stiele in anderen Salaten weiterverwerten)
- Paprika waschen, aushöhlen und vierteln
- Gemüse und Pilze auf Holzstäbchen spießen, jeder so, wie er es gerne mag
- Zitronenmelisse, Petersilie, Liebstöckel und Rosmarin klein schneiden
- Mit Olivenöl, iBi-naise, Gemüse-Streuwürze und Sambal Olek zu einer pastösen Marinade verrühren
- Gemüse-Spieße mit dieser Marinade einpinseln und mindestens 1 Stunde ziehen lassen
- Während dem den Holzkohlegrill vorheizen
- Marinierte Gemüse-Spieße auf den Grill legen, regelmäßig wenden und mit Olivenöl bestreichen
- Grillzeit ca. 45 Minuten, je nach Stückgröße und Stärke der Glut

Tipps und Tricks

- Jahreszeit: So lange man abends im Garten nicht friert (D: Juni - September)
- Getränke: etwas Schweres, Fruchtiges: z.B. Sangria, südländischer Rotwein oder roter Traubensaft