

Kartoffelspieße mit Dillöl

Zutaten:

16 kleine Kartoffeln Drillinge
1/ 2 Bund Dill
6-8 EL Olivenöl
2 TL Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale und dem Salz in Wasser garkochen und sofort kalt abspülen. Je 4 Kartoffeln auf 2 parallele Metallspieße stecken (damit sie sich beim Wenden mitdrehen) und mit wenig Öl bepinseln.

Den Dill feinhacken und mit dem restlichen Öl vermischen. Die Spieße 3-4 min grillen bis sie leicht gebräunt sind. Erst kurz vor dem servieren mit Dillöl beträufeln.

Tofu-Champignon-Schaschlik mit würzigem Champignon

Dip

Zutaten:

400 g Tofu	3 EL Apfel- oder Weißweinessig
250 g Champignons	1 Knoblauchzehe
1 rote Paprika	1/2 TL feingewürfelter Ingwer
1 Zwiebel	200 ml Wasser
2 Chilischoten	1 EL Speisestärke
8 EL Sojasauce	4 EL Rapskernöl
4 EL Agavendicksaft	

Zubereitung:

Den Tofu in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Champignons halbieren, einige vierteln. Zwiebel in feine halbe Ringe schneiden. Chilischoten und Knoblauch fein hacken. Die Paprika halbieren entkernen und in 3 x 3 cm große Stücke schneiden. Den Tofu, die halbierten Champignons und die Paprikastücke abwechselnd auf Spieße stecken.

Das Wasser, 4 EL Sojasauce, Agavendicksaft, Essig, Knoblauch, Ingwer und die Hälfte des Chilis in einem Topf aufkochen und mit Stärke andicken.

Die geviertelten Pilze und die halben Zwiebelringe auf 4 Bögen Backpapier verteilen. Das Papier an den Seiten hochnehmen und je ein Viertel der Soße dazugeben. Die Päckchen oben schließen - zudrehen oder zubinden. Auf dem Grill für ca. 10 min grillen.

Die restlichen 4 EL Sojasauce, das Öl und das restliche Chili vermischen. Die Spieße damit auf einer Seite einpinseln und mit dieser Seite auf den Grillrost legen und 3-4 min grillen. Die obere Seite bepinseln und wenden, weitere 3-4 min grillen, bis der Tofu gebräunt ist.