

Miele

MEETS



BBQ-CREW.COM

Rezept – Gang 1

TPICO DE GALLO mit gegrillter RIESEN GARNELE

1. Zutaten für 6 Portionen

- 500g Tomaten
 - 1 rote Zwiebel
 - 1 grüne Chilischote
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Limette
 - 25g Koriander
 - 1 EL Olivenöl
 - 1 TL Salz
 - 6 Stück Riesen Garnelen
-
- Die Tomaten und die Zwiebel in kleine Stücke schneiden .
 - Die Chili Schote, den Knoblauch und den Koriander ebenfalls fein hacken.
 - Alle Zutaten in einer Schüssel mit Öl und Limettensaft mischen.
 - Mit Salz nach belieben abschmecken
 - Die Garnelen direkt am Rost grillen, bis diese rosa Rot sind. Dann zusammen mit der „Salsa“ servieren.



Rezept – Gang 2

CESAR SALAT mit gegrillten MARILLEN

2. Zutaten für 6 Personen

- 3 Mini Romanasalatherzen
 - 3 Radieschen
 - 1 Dose Marillen / Pfirsiche
 - 2 Burrata
 - Dressing: 500 ml Mayonnaise, 1 Glas Kapern, 200g Parmesan, 1 Dose Tunfisch, 1 Packung Brot-Chips
-
- Salatherzen waschen und in „mundgerechte Stücke“ schneiden
 - Radieschen in feine Scheiben hobeln
 - Für das Dressing alle Zutaten vermischen und mit einem Pürierstab mixen
 - Die Marillen bei direkter Hitze direkt am Rost von beiden Seiten 1 Minute grillen
 - Den Salat mit den Radieschen, den Brot-Chips und den Marillen auf dem Teller anrichten
 - Den Burrata auf dem Salat verteilen und mit dem Dressing servieren



Rezept – Gang 3

FLANKSTEAK mit GRILLGEMÜSE und CHIMICHURRI

1. Zutaten für 6 Personen

- 1 Flanksteak
- 2 Paprika
- 2 Zucchini
- 2 Gemüsezwiebeln
- 200g frische Champignons
- Für das Chimichurri:
- 1 Bund Petersilie
- 1 Limette
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Olivenöl
- 1 EL Essig
- 1 Chilischote
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL Salz

2. Flanksteak Direkt auf dem Rost bis zur gewünschten Garstufe grillen
3. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und am besten auf einer Planca direkt grillen
4. Für das Chimichurri alle Zutaten am besten in einem Mörser vermengen, mit Olivenöl auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen
5. Alles gemeinsam anrichten und genießen



Rezept – Gang 4

Gegrillte SCHOKBANANE

3. Zutaten für 6 Personen

- 6 Bananen
- 6 Kinder Riegel
- Sahne
- 6 Zahnstocher

4. Die Bananen einschneiden und die Schale nach hinten aufrollen und mit dem Zahnstocher fixieren
5. Den Kinderriegel in das „Bananenfleisch“ drücken
6. Die Bananen indirekt grillen, bis diese richtig braun sind
7. Mit Sahne anrichten und genießen





Follow us on
Instagram



SCAN ME