



Gemüsetürmchen

Endlich ist Grillsaison! Unsere gegrillten Gemüsetürmchen lassen sich schnell & einfach zum Feierabend zubereiten. Dazu gibt es einen frischen Kräuterquark mit Limette. Auch für eine Grillparty sind die kleinen Türmchen eine leckere Ergänzung.

Gesamtzeit: 20 Minuten

Zutaten (für 2 Personen)

- 1 Aubergine
- 1 große Zucchini
- 1 große Tomate
- 6 kleine Bratpaprika
- 150 g Magerquark
- 100 g Schmand
- 1 TL gehackter Rosmarin
- 1 TL gehackter Thymian
- Saft einer Limette
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- bei Bedarf kleine Holzspieße zum Fixieren

1 Den Quark zusammen mit dem Schmand, den Kräutern und dem Limettensaft verrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Das Gemüse waschen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel gut mit Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Wer mag, kann auch etwas Chili hinzugeben.

3 Das Gemüse auf einem Grill oder Kontaktgrill zubereiten – dabei die Tomaten am Ende nur kurz grillen. Alles zu kleinen Türmchen stapelt, mit einem Holzspieß fixieren und zusammen mit dem Quark servieren.

Tipp: Vegan lässt sich der Dip auch wunderbar auf Sojabasis zubereiten.

Guten Appetit!