



Grillade (Käse und Gemüse) von Miriam Lehner

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Chillipulver, Salz, Pfeffer, Curry mild

1.25 kg Grillkäse (Halloumi)	
3.0 Stück Pepperoni	in dicke Scheiben
3.0 Stück Zucchini	in breite Streifen
1.0 kg Zwiebeln	
400 g Frische Champignons	
2.0 dl Olivenöl	
1.0 dl Sojasauce	
2 cl Zitronensaft	
25 g Honig	Olivenöl (oder Kräuterbutter), Sojasoße, Zitronensaft und Zucker (oder Honig) in einer kleinen Schüssel verrühren.
10 Stück Knoblauchzehen	Die Hälfte der Knoblauchzehe zerdrücken und unterrühren. Die zweite Hälfte in Scheiben schneiden und ebenfalls unterrühren. Mit Chilipulver, Currypulver, Salz und Pfeffer pikant würzen. Das Gemüse mit der Marinade bepinseln und einige Stunden ziehen lassen
100 g Senf	
100 g Mayonnaise	
100 g Ketchup	