

Grillade (Käse und Gemüse) von Miriam Lehner

Mengen für 6 Personen

Gewürze: Salz, Chillipulver, Curry mild, Pfeffer

750 g Grillkäse (Halloumi)	
1.8 Stück Pepperoni	in dicke Scheiben
1.8 Stück Zucchini	in breite Streifen
600 g Zwiebeln	
240 g Frische Champignons	
1.2 dl Olivenöl	
6 cl Sojasauce	
1.2 cl Zitronensaft	
15 g Honig	Olivenöl (oder Kräuterbutter), Sojasoße, Zitronensaft und Zucker (oder Honig) in einer kleinen Schüssel verrühren.
6.0 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
60 g Senf	
60 g Mayonnaise	
60 g Ketchup	