



Grillade (Käse und Gemüse) von Miriam Lehner

Mengen für 7 Personen

Gewürze: Pfeffer, Curry mild, Chillipulver, Salz

875 g Grillkäse (Halloumi)		
2.1 Stück Pepperoni	in dicke Scheiben	
2.1 Stück Zucchini	in breite Streifen	
700 g Zwiebeln		
280 g Frische Champignons		
1.4 dl Olivenöl		
7 cl Sojasauce		
1.4 cl Zitronensaft		
17.5 g Honig	Olivenöl (oder Kräuterbutter), Sojasoße, Zitronensaft und Zucker (oder Honig) in einer kleinen Schüssel verrühren.	
7.0 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	
70 g Senf		
70 g Mayonnaise		
70 g Ketchup		