Grilllgemüse von Kilian Schlunegger

Mengen für 10 Personen

Alles ausser Kartoffeln und Tofu auf Grillgrösse schneiden.

Marinieren und auf den Rost.

Kartoffeln und Tofu in 3cm Grosse Stückeschneiden, marinieren und in Grillschale oder Gusseisenpfanne uf (besser gesagt in) dem Grill Backen.

Lekere chutneys, Sauccen und ketechup aufstellen und fertig.

Tags: Vegan, Einfach, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Paprika

2.0 kg Kartoffeln festkochend	in 3cm Würfel schneiden, mit wasser übergiessen und 10 min stehen lassen (damit überschüssige stärke ausgewaschen wird)
5.0 Stück Knoblauchzehen	
100 g Schalotte	
500 g Pepperoni (g)	
500 g Auberginen (g)	
500 g Zucchetti (g)	
200 g Fenchel	
800 g Tofu	
2.0 cl Olivenöl	
10 g Rosmarin	
500 g Ketchup	kann auch einfach selbst gemacht werden!
500 g BBQ Sauce	
5 dl Knoblauchsauce	
1.0 dl Sojasauce	

Geräuchertes Paprikapulver passt super