## Feuerwürstchen (4 Personen)

Sämtliche Zutaten für die Marinade in einem tiefen Teller gut mischen. Würstchen mit einer Gabel rundum einstechen, in die Marinade legen und 3 Stunden ziehen lassen. Ab und zu wenden.

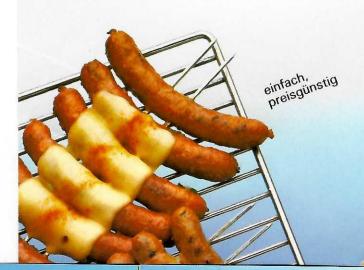
Aus der Marinade nehmen, mit Öl betupfen, an Grillspiessen oder in Alu-Grillschalen auf dem heissen Grill ca. 8–10 Minuten grillieren. Immer wieder mit Marinade bestreichen. Tilsiterscheiben auf die Würstchen legen und kurz schmelzen lassen. Vor dem Servieren den Käse mit Paprika bestäuben.

Marinade:
3 Esslöffel Chilisauce
(Fertigprodukt)
1 grüner Peperoncini
(kleine Pfefferschote), in
feine Streifen geschnitten
einige Spritzer TabascoSauce
2 Knoblauchzehen,
durchgepresst
1 dl Rotwein

4 Schweinswürstli oder 8–12 Merguez (scharfe, spanische Würstchen)

1 Esslöffel Öl

4–6 Scheiben Schweizer Tilsiter (ca. 100–150 g) Paprika zum Bestreuen



2 mittlere Zucchini, längs halbiert 1 grosse Zwiebel, halbiert

4 Stück Alufolie 1 Esslöffel Öl

2 Tomaten, halbiert, in Scheiben geschnitten 150 g Emmentaler, in längliche Scheibchen geschnitten

2 Teelöffel Herbes de Provence, getrocknet Pfeffer aus der Mühle evtl. wenig Salz

## Zucchinifächer (4 Personen)

Zucchini und Zwiebel in Salzwasser kurz blanchieren (1/2 Minute), herausnehmen und gut abtropfen lassen. Zucchinihälften in regelmässigen Abständen tief einschneiden, so dass Fächer entstehen. Alufolien mit Ölbestreichen und die Zucchinifächer darauflegen. Zwiebel in Scheiben schneiden. Zwiebel-, Tomaten- und Käsescheiben in die Zucchini-Einschnitte schieben, mit Herbes de Provence bestreuen und würzen. Mit Butterflocken belegen und die Folien gut verschliessen. Auf dem heissen Grill ca. 10 Minuten dünsten.

