

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 Grillspiesen 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 Tabasco-
Sauce

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



einfach,
preisgünstig



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
20 g Butterflöckchen

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 Öl bestreichen 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.

