

Hier und heute



Champignonspieße mit Kräuterschmand

Grillen ohne Fleisch ist nicht nur etwas für Vegetarier. Grillmeisterin Kathrin Vehoff tritt den Beweis an mit diesen Spießchen aus marinierten Champignons. Dazu serviert sie einen Schmand-Dip mit saisonalen Kräutern.

Das Rezept

(von Kathrin Vehoff für vier Personen)

Zutaten für die Champignonspieße

- 400 g frische Champignons,
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL Thymian, fein gehackt
- 1 TL Oregano, fein gehackt
- 70 ml Olivenöl
- etwas Salz

Zubereitung

Die Champignons gut abbürsten und in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten mit dem Olivenöl zu einer Marinade verrühren, zu den Champignons geben und alles gut vermischen. Die Champignons auf Spieße stecken und circa zehn Minuten indirekt grillen.

Tipps

- Am besten flache Spieße verwenden, damit sich Champignons nicht auf dem Spieß drehen.
- Metallspieße sind besser geeignet, da sie nicht brennen können.
- Verwendet man Holzspieße, diese vorher wässern.

Zutaten für den Kräuterschmand

- 200 g Schmand
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Schnittlauch
- 2 EL Petersilie
- Saft einer halben Zitrone
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Schmand mit dem Zitronensaft vermischen. Knoblauch, Schnittlauch und Petersilie fein hacken und in den Schmand geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

- Dazu passt gut Grillbaguette. Hierfür ein Baguette scheibenweise einschneiden und Kräuterbutter in die Einschnitte geben. Auf dem Grill kurz knusprig backen.