



**VEGANE &  
VEGETARISCHE  
GRILL-  
IDEEN**

# **FLEISCHLOS GLÜCKLICH**

Mit pflanzlichen Alternativen, Gemüse, Käse, Obst und Co. ist schon so viel abwechslungsreiche Vielfalt auf dem Grill, da sind selbst treue Fleischfans hin und weg!



**VEGAN**

**Rügenwälder Vegane Mühlen Bratwurst** oder Rostbratwürstchen  
180-g-Schale



**VEGAN**

**Billie Green vegane Bratwurst Krakauer Style**  
180-g-Packung



# GEGRILLTER KÄSE

mit Kartoffeln, Spargel  
und Feldsalat



## REZEPT-TIPP

Für 4 Personen

### Zutaten:

- 2 Auberginen
- 100 g Feldsalat
- 400 g mittelgroße Bio-Kartoffeln
- 1 Bund grüner Spargel
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Tahini (Sesammas)
- Saft von 1/2 Zitrone
- 2 TL Ahornsirup
- 1 TL Senf
- 400 g Grillkäse
- Pfeffer

### Zubereitung:

Die Auberginen, den Feldsalat, die Kartoffeln und den Spargel waschen und trocknen. Die Auberginen in Scheiben schneiden, auf einer Platte nebeneinander legen und beidseitig mit Salz bestreuen. Etwa 30 Min. ziehen lassen und parallel die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 15 Min. garen. Anschließend das Wasser abgießen, die Kartoffeln mit kaltem Wasser abschrecken und längs halbieren.

Für das Dressing den Knoblauch schälen, pressen und in einer Schale mit Tahini, Zitronensaft, Ahornsirup und Senf verrühren. Mit etwas Wasser verdünnen bis eine sahnige Konsistenz erreicht ist und mit Salz abschmecken.

Das Salz von den Auberginen abspülen, trocken tupfen und den Spargel putzen. Auberginen, Spargel und Grillkäse auf einem Grill bei indirekter Hitze braten und die Kartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl rundherum scharf anbraten. Den Grillkäse in Scheiben schneiden, mit dem Gemüse in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit dem Feldsalat anrichten und das Sesamdressing darüber verteilen.



## LASS DICH

# INSPIRIEREN!

Neben den absoluten Klassikern wie Burgern, Spießen oder Würstchen, die es natürlich allesamt auch auf Pflanzenbasis gibt, schmecken vegetarische Köstlichkeiten wie gegrillter Käse und vor allem Gemüse!

## Gemüse grillen - tolle Idee!

Die gute Nachricht: Fast jedes Gemüse lässt sich grillen, wobei feste Gemüsesorten länger auf den Rost dürfen. Aber im Nu fertig ist z. B. grüner Spargel!

**Heißer Tipp gefällig?** Ein echter Hit ist die Kombination aus gegrilltem grünem Spargel, Erdbeeren und Parmesan.

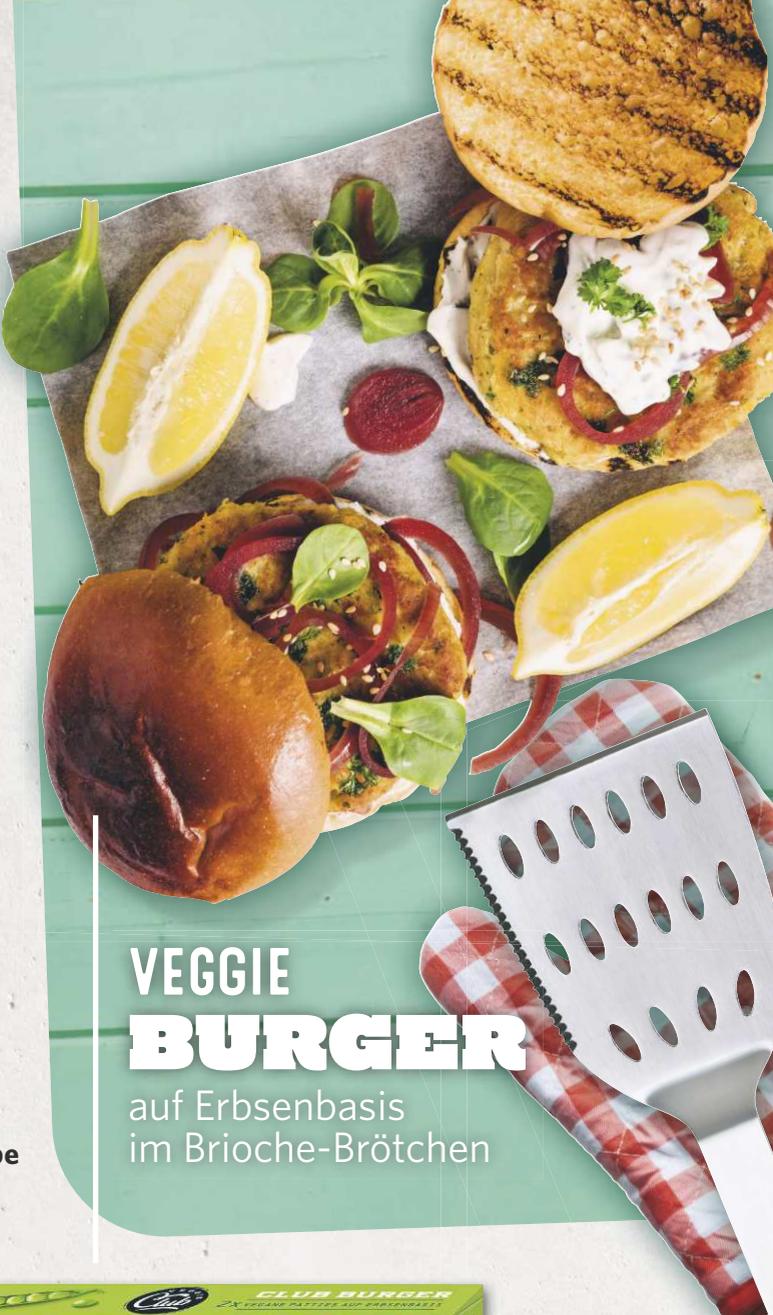




**VEGGIE**

**Rücker Grill- und Pfannenkäse**

versch. Sorten  
130/150-g-Packung



**VEGGIE BURGER**

auf Erbsenbasis  
im Brioche-Brötchen



**VEGAN**

Meggle Aioli Knoblauchcreme oder Kräuter-Tube  
80-ml-Tube



**VEGGIE**

**Vosso Veggie Club Burger**  
230-g-Packung



**VEGAN**

**Miracel Whip Vegan**  
250-ml-Glas



**VEGAN**

**Noa Hummus**  
175-g-Becher

# RICHTIG SPIESSIG!

Bei Grillspießen darf's gern bunt werden! Ob Zucchini, Paprika, Mais, Kirschtomaten oder Pilze: Geeignet ist beinahe jedes Gemüse - und auch Tofu und Halloumi sind eine tolle Ergänzung! Und das Beste: Eine große Auswahl an leckeren Gemüsespießen gibt's auch an der Frischetheke der Marktfleischerei!

AUS DER  
FRISCHTHEKE



**Gemüsespieße**  
versch. Variationen



**Gurken**  
Kl. I



**Paprika**  
Kl. I, rot, gelb,  
orange oder  
grün

HEIßE  
SPIEßE UND  
COOLE  
SALATE!



SALAT MIT GEGRILLTER  
**MELONE**  
**+ GURKE,**  
**SCHAFFS-**  
**KÄSE**



## GRILLEN SO WIE ICH ES MAG!

Entdecken Sie die günstige Produkt-Vielfalt unserer Non-Food Eigenmarke LIKE!



like

Küche

**Grillzange**  
aus Buchenholz,  
32 cm



**Schaschlikspieße**

24 cm  
125 Stück

## Standard- rundgrill

Rundgrill mit integriertem Windschutz und höhenverstellbarem Grillrost, Größe ca. 37 x 37 x 54 cm



**Grill Republic  
Holzkohle**  
FSC-zertifizierte  
Holzkohle  
10-kg-Sack



**Cocos  
Grillketts**  
3-kg-Beutel



**Grillis**  
5-kg-Sack

## Raucharomen gefällig?

Auf dem Holzkohlegrill bekommt Grillgut seinen unverwechselbaren Rauchgeschmack. Indem zur Grillkohle noch Räucherholz bzw. Räucherchips gegeben werden, kann zudem die Rauchnote ganz gezielt beeinflusst werden.

# HEISSE FRÜCHTCHEN

Dank des natürlich enthaltenen Fruchtzuckers karamellisiert Obst auf dem Grill und bildet eine köstliche süß-aromatische Kruste. In der Kombination mit Honig, frischen Kräutern (z. B. Rosmarin, Minze) oder Käse (z. B. Gorgonzola, Feta) entsteht so ein wahres Feuerwerk der Aromen!



SCHON  
PROBIERT?  
OBST VOM  
GRILL!

GEGRILLTE  
**BANANE**  
mit Vanilleeis

Bananen



Langnese  
**CreMISSIMO**  
versch. Sorten  
850-1300-ml-Packung





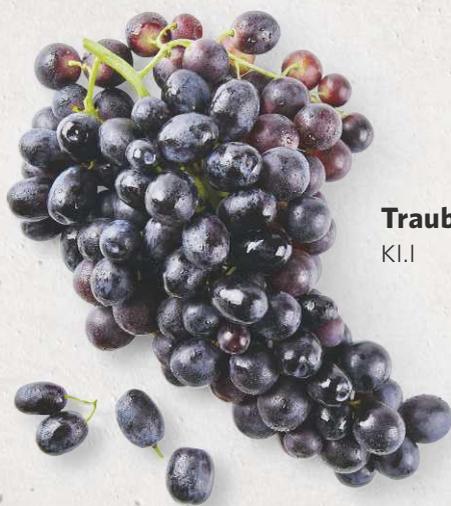
## GEGRILLTE WEIN- TRAUBEN

mit Basilikum und  
Burratakäse



## GEGRILLTE ANANAS

mit Minze und  
Honig



**Trauben blau**  
KI.I

**Ananas**



**FRISCHE  
KRÄUTER  
IM MARKT!**

**Gioiella  
Burrata  
125-g-Becher**



**KÜSTEN  
GOLD**

**Akazienhonig**  
mit Frühjahrstracht  
500-g-Glas

