

# Grillen mit Ali und Adnan Folge 9: Picknick Grillen

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-und-adnan-rezepte-folge-neun-picknick-und-grillen100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-und-adnan-rezepte-folge-neun-picknick-und-grillen100.html)

## Camping Grillen

### Erbeer-Tomaten-Zitronensalat

8 Erdbeeren

3 Tomaten

4 Scheiben Amalfi Zitronen

Olivenöl

Salz

Rosmarin

Schwarzer Pfeffer

Die Erdbeeren in Ecken schneiden.

Die Tomaten in Würfel schneiden.

Die Zitronen in Würfel schneiden.

Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben, mit den restlichen Zutaten abschmecken und servieren.

### Paprika Salsa

2 Spitzpaprika

½ Knoblauch (junger Knoblauch)

2 Tomaten

1 Chilischote

5 Rosmarinnadeln

Meersalz

Olivenöl

Die Spitzpaprika grillen und anschließend die Schalte entfernen.

Die Tomaten einritzen und ebenfalls grillen und die Schale entfernen.

Den Knoblauch halbieren, grillen und die Zehen herausnehmen.

Alle Zutaten zusammen in einem Mörser zerdrücken und zum Schluss mit Salz und Olivenöl abschmecken und servieren.



### Gemüse

½ Aubergine in Scheiben geschnitten

1 runde Zucchini in Ecken geschnitten

2 junge Zwiebeln in der Glut gegart

Zitronenthymian

Meersalz

Olivenöl

Zitrone

Zucchini und Aubergine auf den Grill legen und langsam grillen.

Zwiebeln aus der Glut nehmen und die äußere Schicht entfernen.

Alles zusammen mit Meersalz, Olivenöl und Zitronenthymian abschmecken und servieren.

### **Avocado Dip**

1 reife Avocado

½ Zitrone ausgepresst

1 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und zu einem feinem Mus zerdrücken. Den Zitronensaft dazugeben und alles miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Ribeye Kräuterbett**

Thymian

Majoran

Rosmarin

Von jedem Kräuterbund eine Handvoll auf einen Teller geben, das fertig gegrillte Ribeye Steak auf die Kräutermischung legen und auf indirekte Hitze 3-4 Minuten ziehen lassen.