

Grillen mit Ali und Adnan Folge 3: Vegetarisch

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-und-adnan-rezepte-folge-drei-vegetarisch-100.html](https://br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-und-adnan-rezepte-folge-drei-vegetarisch-100.html)



1. Rezepteinblendung: Pesto

- Zwei Teile Basilikum zu einem Teil Petersilie fein hacken
- Die Mischung in eine Schüssel geben und mit Parmesan Stücken und Olivenöl vermengen
- Eine handvoll geröstete Pinienkerne hinzugeben
- Die Paste mit Salz abschmecken

2. Rezepteinblendung: Grüner Pfirsich und Paprika Salat

Dressing:

- Zwei Teile Olivenöl zu einem Teil weißen Balsamico-Essig in eine Schüssel geben
- Mit Pfeffer und Salz würzen und je nach Geschmack eine Prise Zucker noch dazu

3. Rezepteinblendung: Tomatenhälfte mit Pesto

Gleicher Pesto wie (1.)

4. Rezepteinblendung: Gegrillte Artischockenhälften

- fein geschnittener Basilikum
- gewürfelte Tomaten und Zwiebelstücke

- Die Mischung mit Olivenöl und weißen Balsamico-Essig abschmecken und vermengen

5. Rezepteinblendung: Dressing für Fenchel mit Orangen und Ziegenkäse

- Zwei Teile gepressten Orangensaft zu einem Teil gepressten Zitronensaft in Schüssel geben
- Ungefähr eine Orangenhauthälfte hinzu reiben
- Mit etwas Olivenöl vermengen und mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken