

Knuspriges Brezel-Schaschlik

Für 2 Personen

2 Laugenbrezeln	300 g Grillkäse	2 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	250 g Zucchini	1 weiße Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Apfel (Boskoop)	2 EL Olivenöl	150 ml gehackte Eier-Tomaten
1 TL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	2 EL hellen Essig
Salz, Pfeffer	lange Holzspieße	

Für die Salsa:

$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	3 Sardellen
1 EL Kapern	1 EL Pinienkerne	1 Eigelb
2 EL weißer Balsamico	1 Knoblauchzehe	

Grillkäse und Brezel in etwa 4 cm gleichgroße Würfel schneiden und abwechselnd auf die Holzspieße stecken. Butter in einer großen Pfanne aufschäumen und die Spieße hineinlegen. Die Nadeln vom Rosmarinweig zupfen und darüber streuen. Spieße bei mittlerer Temperatur von allen Seiten goldgelb braten.

Apfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Zucchini waschen, Zwiebel schälen. Apfel, Zucchini und Zwiebel in gleichgroße Stücke grob schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Apfel-, Zucchini und Zwiebelwürfel dazugeben und kräftig anbraten. Zedernkerne mit Tomaten, Paprikapulver, Zucker und Essig dazugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Petersilie, Basilikum, Knoblauch, Kapern, Sardellen, Pinienkerne, Eigelb, Essig, Olivenöl mixen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp zum Anrichten:

Das BBQ-Gemüse auf Teller mittig anrichten, die Spieße daraufsetzen und mit Salsa beträufeln.

Christian Henze am 04. März 2022