

Verbrannter Lauch mit Tomaten-Dip

Für 2 Personen:

3 Stangen Lauch 2 Tomaten 1 Chilischote
1 Knoblauchzehe Rosmarin 1 Msp. Gewürzsalz
2 EL Olivenöl

Die Enden der Lauchstangen abschneiden. Anschließend den Lauch für mind. 10 Minuten in kaltes Wasser legen.

Den Lauch zwischendurch zusammendrücken, damit Sauerstoffbläschen entweichen und der Lauch sich mit Wasser vollsaugt.

Lauch aus dem Wasser nehmen und direkt auf den heißen Grill legen. Den Lauch von allen Seiten ca. 12-15 Minuten richtig schwarz grillen.

Währenddessen den Stielansatz der Tomaten rausschneiden, die Tomaten fein würfeln und in eine Schüssel geben. Knoblauch über die Tomatenwürfel reiben. Rosmarin und Chilischote fein hacken und ebenfalls zu den Tomaten in die Schüssel geben.

Gewürzsalz und Olivenöl dazugeben und alles gut vermengen.

Den schwarz gegrillten Lauch vom Grill nehmen und jeweils dritteln. Lauchteile auf Tellern anrichten und Tomatendip dazureichen.

Steffen Henssler am 23. Juli 2022