

Gemüsespieße mit ligurischem Pesto

(20 Spieße) dann langsam, - c.a 30 Min.- grillen)

Gemüse:

- 500 g Pilze (Steinchampignon)
- 3 Gemüsepaprika (rot, grün, gelb) in Stücke geschnitten
- 1-2 Zucchini in 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- 5 Zwiebel (vierteilen, dann Schalen ablösen,)

Gemüse 3-5 Std. einlegen in eine Marinade aus

- ¼ Olivenöl
- 1 Esslöffel Senf
- 1 Esslöffel Kräutersalz
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 kleingehacktes Chillie
- Schwarzer Pfeffer
- 2-4 Knoblauchzehen gepresst
- etwas geriebene Zitronenschale
- 2 EL frische Origanoblätter
- 1 TL frische Bohnenkrautblätter
- ½ EL gehackten Liebstöckel
- ½ EL frische Thymianblätter
- 1 EL frische Majoranblätter (winterhart)
- 6 Nadeln frischen Rosmarin
- 1-2 frische Salbeispitzen (ca.6 cm)
- 4 Blättchen frische Minze

Gemüsespieße grillen:

Gemüse aus der Marinade heraus wechselweise auf Spieße stecken und langsam, ca. 30 Min. grillen

Ligurisches Pesto:

Zutaten:

- 1-2 Bündel frisches Basilikum
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Hand voll Pinienkerne
- ½ Teelöffel Salz
- 200 g geriebenen Parmesan
- 125-150 ml bestes Olivenöl
- Frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer

Herstellung:

1. Pinienkerne, Knoblauch grob hacken
2. Basilikum fein schneiden und einsalzen
3. Im Steinmörser zuerst die Pinienkerne, dann den Knoblauch, dann das Basilikum zerstoßen
4. Geriebenen Käse zufügen und alles mit dem Olivenöl langsam cremig rühren.