

13 schnelle Feierabend-Rezepte vom Grill in unter 25 Minuten



— 13 —
Grill-Rezepte
 FÜR DEINEN FEIERABEND

Feierabend, wie das duftet! Unsere Blogger haben dieses Mal zur Grillzange gegriffen und brutzeln uns 13 Feierabend-Rezepte vom Grill: Für die heißen Tage, an denen der Feierabend gleich doppelt schön ist, weil sich die Sonne erst spät von uns verabschiedet. Für späte Stunden auf dem Balkon oder der Terrasse. Und natürlich für den abendlichen Hunger. Ob Fisch oder Fleisch, Gemüse oder Obst - den Herd kannst du hier getrost vergessen, die Leckereien kommen nämlich in unter 25 Minuten auf deine Gabel.

Zucchini-Feta-Spieße

Super spießig und würzig lecker wird es bei Tina! Sie mariniert Alleskönner Feta mit Zitronenschale und schwarzem Pfeffer und gibt ihm ein leichtes Jäckchen aus frischen Zucchini. Die würfeligen Gaumenschmeichler

reihen sich mit knallroten Tomaten auf und bräunen schon mal knusprig auf dem Rost. Zugreifen lohnt sich! [Zum Rezept](#)



[Zucchini-Feta-Spieße](#) © Tina Kollmann | Lecker und Co.

Gegrillte Forelle aus dem Ofen

Beim Grillen kennst du keine halben Sachen? Super, Tine nämlich auch nicht! Bei ihr wandert gleich eine ganze Forelle in die Grillschublade. Wunderbar zitronig und mit Kräutern gefüllt können wir gar nicht genug bekommen. Damit es dem knusprigen Wassertier nicht zu einsam auf deinem Teller wird, kommt noch eine bunte Portion Grillgemüse dazu. [Zum Rezept](#)

13 schnelle Feierabend-Rezepte vom Grill in unter 25 Minuten



Gegrillte Forelle aus dem Ofen © Christine Garcia Urbina | Trickytine

Surf und Turf Spieße

Klingt nicht nur rund, schmeckt auch so: Simones Surf und Turf Spieße vereinen mit Gambas, Roastbeef und Chorizo das Beste vom Land mit dem Besten aus dem Wasser. [Zum Rezept](#)



Surf & Turf Spieße © Simone Filipowsky | S-Küche

Quinoa-Salat mit gegrillten Pfirsichen, Ziegenkäse und Kabanos

Der Salat gehört bei dir neben die Wurst vom Grill? Dann bringt Vera frischen Wind in deinen Genussmoment und vereint einfach alles Gute. Gegrillte Kabanos, Ziegenkäse, Quinoa, Salat - heraus kommt eine Schüssel voller Glück, die keine Wünsche offen lässt. Das Beste: Für süße Naschkatzen sind gegrillte Pfirsiche gleich mit dabei. [Zum Rezept](#)

13 schnelle Feierabend-Rezepte vom Grill in unter 25 Minuten



Quinoa-Salat mit gegrillten Pfirsichen, Ziegenkäse & Kabanos © Vera Wohlleben | Nicest Things



Bruschetta Sandwich mit gegrillter Aubergine und Fetakäse © Ina Speck | Ina is(s)t

Bruschetta Sandwich mit gegrillter Aubergine und Fetakäse

Bring deine Stulle auf das nächste Level! Ina schichtet ihr knuspriges Bruschetta-Sandwich mit gegrillten Auberginen, Feta und tomatigem Aufstrich. Nicht nur zum Feierabend lecker, auch kalt im Büro eine echte Schichtschwärmerei. Käsebrot kann ja jeder! [Zum Rezept](#)

Portobello-Pilze vom Grill

Kleine Schalen Glück gibt es bei Ela! Und das ganz ohne Porzellan! Stattdessen füllt sie aromatische Portobello-Pilze mit knusprigen Semmelbröseln und Käse. Mach dich schon mal bereit, Würstchen, Grillkäse und Maiskolben ganz weit an den Rand des Grillrostes zu schieben. Fleischlos wunschlos glücklich! [Zum Rezept](#)

13 schnelle Feierabend-Rezepte vom Grill in unter 25 Minuten



Portobello-Pilze vom Grill © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party

Gegrillte Nektarinen

Wenn du glaubst, dein Grill kann nur herzhaft, entgeht dir einiges! Saskia macht es vor: Was pur schon lecker süß und sommerlich schmeckt, wird nach einer Runde auf dem Grillrost gleich noch besser! Bei ihr wandern saftige Nektarinenhälften auf die Glut. Gefüllt mit Ziegenkäse und Limetten-Honig-Dressing beträufelt sind sie die schönste Sommerüberraschung überhaupt! [Zum Rezept](#)



Gegrillte Nektarinen © Saskia in der Au | Foodlikers

Lachs mit Tomatenkruste und Grillgemüse

Chips gehören für dich zum Fernsehabend auf der Couch? Falsch gedacht, ihr wahrer Partner ist der Lachs! Catrin kombiniert den leichten Fisch mit rotem Pesto, in dem die kleinen crunchy Kartoffelscheiben richtig schön mitknuspern. Buntes Grillgemüse dazu und vergessen sind Baguette, Kräuterbutter und Co. [Zum Rezept](#)



Lachs mit Tomatenkruste & Grillgemüse © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

Gegrillte gefüllte Aubergine

Grillen ohne Salat ist einfach wie Feierabend ohne Entspannung: möglich, aber rückblickend einfach freudlos. Den gebührenden Respekt erfährt der heimliche Beilagen-Held bei den Foodistas. Im gegrillten Auberginenschiffchen, mit Walnüssen, Tomaten,

13 schnelle Feierabend-Rezepte vom Grill in unter 25 Minuten

Schafskäse und süß-fruchtigen Aprikosen wird die Beilage schnell zum absoluten Star. [Zum Rezept](#)



[Gegrillte & gefüllte Aubergine](#) © Foodistas

Lachs-Ananas-Spieße

Einfach gemacht und super lecker! Lauras fruchtig-leichte Lachs-Ananas-Spieße mit Zitrone und Kräuterbutter sind Sommer pur für deinen Feierabend. Das Beste: die Spieße sind so klein, dass du immer eine zweite Hand frei hast, um gleich nochmal zuzugreifen. [Zum Rezept](#)



[Lachs-Ananas-Spieße](#) © Laura Lammel | Try Try Try

Gegrillte Zucchini mit Zitrone und Basilikum

Für das Stückchen mediterranes Flair, das im Alltag manchmal verloren geht: Jessica grillt uns ein Gericht, das fast zu einfach ist, um wahr zu sein. Stimmt, ihre gegrillten Zucchini sind nämlich absolut fantastisch! Intensive Röstaromen, leichte Frische und dezente Süße kuscheln sich an karamellisierte Zitrone und Basilikum. Mehr Urlaub zu Hause geht nicht! [Zum Rezept](#)

13 schnelle Feierabend-Rezepte vom Grill in unter 25 Minuten



Gegrillte Zucchini mit Zitrone und Basilikum © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Vegetarische Grill-Currywurst mit Pfirsich-Salsa

Grill mit Daniela der nächsten Hitzewelle exotisch und vegetarisch entgegen! Ihre Grill-Currywurst aus Süßlupinenmehl heizt uns mit fruchtig-scharfer Pfirsich-Basilikum-Salsa und würzigem Curryaufstrich richtig ein. Handlich im Brötchen, ein Spritzer Limette dazu...so bunt ist fleischlos Grillen! [Zum Rezept](#)



Vegetarische Grill-Currywurst mit Pfirsich-Salsa © Daniela Becker | Flowers on my Plate

Gegrillte Avocado mit Tomaten-Salsa

Es grünt so Grün der Grill! Warm ist das Superfood Avocado nämlich mindestens genauso lecker wie kalt. Gefüllt mit fruchtig-scharfer Tomaten-Salsa kommst du aus dem Löffeln gar nicht mehr heraus. [Zum Rezept](#)



Gegrillte Avocado mit Tomaten-Salsa