

Süßkartoffeln grillen – eine vegetarische Grillplatte

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Zwiebeln

75 ml Apfelessig
2 Teelöffel Zucker
1 Esslöffel Salz
150 ml Wasser
2 große rote Zwiebeln

Für das Grillgut

3 Süßkartoffeln
2 Halloumi
50 ml Pflanzenöl
1 Prise(n) Zucker
Salz, Pfeffer

Für die Aioli

2 Stück Knoblauchzehen
200 g Mayonnaise

Zum Servieren

Grillgemüse nach Wahl z.B. Spargel und Champignons
Frische Kräuter

Schmeiß den **Grill** an, denn heute wollen wir **Süßkartoffeln grillen!** Und weil ich einfach auf Grillgemüse und knusprigen **Halloumi** stehe, wird's ne

bunte Platte. Für's Auge gibt's ein paar knallige **Zwiebelringe** und zum Dippen 'ne schnelle **Aioli**. Einfach fix die Süßkartoffeln und das Gemüse nach Wahl putzen, mit Öl bepinseln und auf den heißen Grill legen. Währenddessen aus **Knoblauch** und **Mayo** eine cremige Aioli mixen. Wenn du Zeit und Lust hast, kannst du deine Aioli auch komplett **selber machen**. Zum Anrichten einfach alles vom Grill auf eine Platte geben, mit Zwiebelringen und Aioli garnieren. Wenn du noch ein paar frische Kräuter hast, streu sie auch noch drüber – sieht echt schick aus. Mach dich und deine Gäste mit **gegrillten Süßkartoffeln** glücklich!

- 1 -

Für die roten Zwiebeln Apfelessig, Zucker und Salz mit Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Rühren, bis Zucker und Salz sich vollständig aufgelöst haben, beiseitestellen. Zwiebeln schälen und in 2 mm dicke Ringe schneiden. Zwiebelringe in einer Schüssel mit der Essigmischung übergießen und mindestens 30 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Für den Grill Süßkartoffeln waschen und längs in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Halloumi halbieren. Süßkartoffelscheiben und Halloumi mit Öl bestreichen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Alles auf den heißen Grill legen und von jeder Seite ca. 8-10 Minuten Grillen, bis die Süßkartoffel weich (Stäbchentest) und sind und der Käse knusprig ist.

- 4 -

Für die Aioli Knoblauch schälen, ganz fein hacken oder mit dem Messer zu einer Paste zerdrücken. Knoblauch mit

Süßkartoffeln grillen – eine vegetarische Grillplatte

Mayonnaise vermischen. Gegebenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen oder mit Zitrone verfeinern.

- 5 -

Gegrillte Süßkartoffeln mit Halloumi und Grillgemüse nach Wahl auf einer Platte anrichten. Mit Zwiebelringen, Aioli und Kräutern garnieren und servieren.