

## 20 vegetarische Grillideen – ohne Fleisch und ohne Fisch



Beim Grillen dreht sich alles nur um saftige Steaks und knackige Würstchen? Auf keinen Fall. Beim vegetarischen Grillen kommt nichts außer Gemüse auf den Rost? Falsch gedacht! Selbst eingefleischte Grillfans kommen beim Anblick dieser Rostspezialitäten ins Wanken – saftige [Halloumi-Burger](#), knusprige [Quesadillas](#) und cremige [Feta-Spieße](#). Haben wir zu viel versprochen? Nach diesen 14 Grillrezepten müssen Fleisch und Fisch für immer weichen.

### Eingerollt und aufgespießt: Zucchini-Feta-Spieße vom Grill

In kleine Würfel geschnitten und in Zitronenöl mariniert, rollst du hier cremigen Feta in dünnen Zucchinischnitten auf. 2 Mal wenden und 10 Minuten später liegen die gegrillten Häppchen schon auf deinem Teller. [Zum Rezept](#)



[Eingerollt und aufgespießt: Zucchini-Feta-Spieße vom Grill](#)

### Gefüllte Champignons Enchilada Style

Lust auf ein bisschen Fiesta Mexicana? In den gefüllten Champignons mit Salsa, Mais und Kidneybohnen steckt eine geballte Ladung mexikanisches Temperament. [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Champignons Enchilada Style](#)

### Vegetarischer Burger mit Avocado-Mangotopping

Du möchtest beim Grillen zwar auf Fleisch verzichten, aber nicht auf Burger? Dann leg doch einfach ein paar

## 20 vegetarische Grillideen – ohne Fleisch und ohne Fisch

würzige Kichererbsen-Patties auf den Rost. Zusammen mit dem Avocado-Mango Topping wird daraus ein genialer Burger, der nicht nur Vegetarier begeistert. [Zum Rezept](#)



[Vegetarischer Burger mit Avocado-Mango-Topping](#)

### Aufgespießter Tofu vom Grill mit Physalis

Bevor du deinem Tofu so richtig einheizt, nimmt er noch ein kühles Bad in der würzigen Marinade aus Sojasauce, Ingwer, Zitronensaft, Reisessig und Chili. Abwechselnd mit Frühlingszwiebeln und Physalis aufgespießt, musst du bei diesen leckeren Spießern schnell zugreifen, bevor es ein anderer tut. [Zum Rezept](#)



[Aufgespießter Tofu vom Grill mit Physalis](#)

### Rosmarin-Folienkartoffel mit Feigen-Oliven Relish

Egal, was deine Freunde zur nächsten Grillparty

mitbringen – deine Folienkartoffeln sind besser. Wieso? Weil deine Knolle mit feinem Rosmarinaroma und passendem Relish aus süßen Feigen und würzigen Oliven auftrumpft. [Zum Rezept](#)



[Rosmarin-Folienkartoffel mit Feigen-Oliven Relish](#)

### Getoastet ist gut, gegrillt ist besser: Zucchini-Sandwich mit Gruyère

Toastscheibe auf den Grill, selbstgemachte Basilikumcreme auf die Toastscheibe, gegrillte Zucchini auf die Basilikumcreme und schmelzender Gruyère auf die Zucchini. So geht ein Sandwich. Und dein Toaster hat ausgedient! [Zum Rezept](#)



[Getoastet ist gut, gegrillt ist besser: Zucchini-Sandwich mit Gruyère](#)

### Sei ein Hochstapler! Halloumi-Burger mit



## 20 vegetarische Grillideen – ohne Fleisch und ohne Fisch

### Grillgemüse

Spätestens nach diesem vegetarischen Burger lassen alle Fleischliebhaber ihr Steak liegen. Seine Stärken? Gegrillte Paprika, Aubergine und Halloumi gestapelt auf einem Bun mit Zaziki und Feigen-Oliven-Creme. Seine Schwächen? Auf die Antwort kannst du lange warten. [Zum Rezept](#)



[Sei ein Hochstapler! Halloumi-Burger mit Grillgemüse](#)

### Brokkoli mit Zitrone vom Grill

Nur die wenigsten haben Brokkoli als Grillgemüse auf dem Plan. Warum eigentlich nicht? Zusammen mit würzigem Parmesan und frischer Zitrone schmecken die grünen Röschen vom Rost extrem lecker. [Zum Rezept](#)



[Brokkoli mit Zitrone vom Grill](#) © GU Verlag, Foto: Tim Turner

### Veggie Quesadillas mit Grillgemüse und

### Ziegenkäse

Zum Sattessen, zum Teilen oder für zwischendurch – im Inneren der knusprigen Teigfladen verbirgt sich eine herzhafte Füllung aus buntem Gemüse, grünem Pesto, schmelzendem Mozzarella und cremigem Ziegenkäse. Echtes BBQ-Feeling in 25 Minuten. Was will man mehr? [Zum Rezept](#)



[Veggie Quesadillas mit Grillgemüse und Ziegenkäse](#)

### Gegrillter Zucchini Salat mit Chili und Minze

Wenn Zucchini-Fans den Grill anwerfen, lässt sich niemand lange bitten. Erst recht nicht, wenn dieser gegrillte Zucchini Salat dabei herauskommt. Ein Dressing aus feuriger Chili, frischer Minze, Knoblauch und Rotweinessig tut sein Übriges. [Zum Rezept](#)



[Gegrillter Zucchini Salat mit Chili und Minze](#)

## 20 vegetarische Grillideen – ohne Fleisch und ohne Fisch

### Halloumi-Melonen-Spieße

Käse und Obst ist eine Kombination, die eigentlich immer prima funktioniert. Warum also nicht auch auf dem Grill? Wassermelone, Honigmelone und Halloumi vereinen sich zu köstlichen Grillspießen. [Zum Rezept](#)



[Halloumi-Melonen-Spieße](#)

### Gegrillte Aubergine getoppt mit Ziegenkäse und Tomate

Mit Balsamicoessig und Honig marinierte [Aubergine](#) sucht Tomate, Ziegenkäse und dreierlei Kräuter zum gemeinsamen Grillabend. [Zum Rezept](#)



[Gegrillte Aubergine getoppt mit Ziegenkäse und Tomate](#)

### Gegrilltes Pide-Sandwich mit Spinat und Camembert

Manchmal sind die einfachsten Dinge die Besten: Fladenbrot mit Spinat und cremigem Camembert füllen und 5 Minuten auf dem heißen Grill rösten. Mehr brauchst du für das leckerste Fladenbrot dieser Grillsaison nicht. [Zum Rezept](#)



[Gegrilltes Pide-Sandwich mit Spinat und Camembert](#)

### Grillen, füllen, Löffel rein – gegrillte Avocado mit Tomatensalsa

Du hast [Avocado](#) noch nicht gegrillt? Dann wird's aber Zeit. Denn warm vom Rost und mit einer fruchtig-scharfen Salsa aus Tomaten, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander und Limettensaft, schmeckt sie in dieser Form besser, als du sie je probiert hast! [Zum Rezept](#)



[Grillen, füllen, Löffel rein – gegrillte Avocado mit Tomatensalsa](#)



## 20 vegetarische Grillideen – ohne Fleisch und ohne Fisch

**Hallo Sommer! Gegrillter Fenchelsalat mit Orange**  
Aber, aber, wer wird denn bei Fenchel die Nase rümpfen? In dieser sommerlich-leichten Variante überzeugt er selbst die größten Skeptiker. Zusammen mit süßen Orangenstücken und einem frischen Minzdressing läuft Fenchel auf dem Grill zur Höchstform auf. [Zum Rezept](#)



[Hallo Sommer! Gegrillter Fenchelsalat mit Orange](#)

### **Gegrillte Zucchini mit Basilikum und leichtem Limetten-Dressing**

Während es sich die Zucchinischeiben auf dem Grillrost gemütlich machen, rührst du im Nu das frische Dressing aus Basilikum, Limettensaft, Kapern und Olivenöl zusammen. 10 Minuten später guckst du in viele zufriedene Gesichter und auf leere Teller. [Zum Rezept](#)



[Gegrillte Zucchini mit Basilikum und leichtem Limetten-Dressing](#)

### **Stockbrot ohne Hefe? Klar! Ruckzuck Quark-Öl-Teig**

Hier muss nichts gehen, ziehen oder ruhen. Dank einfachem Quark-Öl-Teig knetest du die Zutaten in nur 10 Minuten zusammen und kannst sie sofort um den Stock wickeln. Und jetzt zusammenrücken und dem Knistern der heißen Flammen und glühenden Kohlen lauschen. [Zum Rezept](#)



[Stockbrot ohne Hefe? Klar! Ruckzuck Quark-Öl-Teig](#)

### **Sag Cheeeeese: Kartoffel-Käse-Päckchen vom Grill**

Diese Kartoffelspalten sind zum Teilen da! Aber du musst schnell sein, sonst sind sie in Windeseile verputzt. Denn wenn sich würzig-schmelzender Cheddar um deine Kartoffeln legt, ist sich jeder selbst am nächsten. [Zum Rezept](#)

## 20 vegetarische Grillideen – ohne Fleisch und ohne Fisch



Sag Cheeeeese: Kartoffel-Käse-Päckchen vom Grill

nämlich schon auf ein paar Röstaromen. Die gegrillten Obstspieße mit Limetten-Joghurt sorgen bei deinem Grillabend für einen fruchtig-frischen Abschluss. [Zum Rezept](#)



Gegrillte Fruchtspieße mit Limetten-Joghurt

### Gegrillte Banane mit Schokolade und Marshmallows

Es wird Zeit fürs Dessert! Auch der süße Nachtschisch kommt - wie sollte es anders sein - direkt vom Rost. Mit einer Füllung aus Schokolade und Marshmallows schmecken die gegrillten Bananen zum Reinlegen gut.

[Zum Rezept](#)



Gegrillte Banane mit Schokolade und Marshmallows

### Gegrillte Fruchtspieße mit Limetten-Joghurt

Auf deinem Grill hat garantiert noch ein weiteres Dessert Platz. Ananas, Kiwi, Banane und Erdbeeren freuen sich