

20 Salate zum Grillen, die nach Sommer schmecken



Selbst eingefleischten Grillfans kommt das Bratwurstchen ganz ohne Beilage etwas traurig vor. Wie gut, dass es leckere Grillsalate gibt, die deinen Teller mit kunterbunter Vielfalt füllen. Saftiges Gemüse und knackige Salatblätter. Deftig mit Nudeln, Kartoffeln oder Quinoa. Klassisch cremig oder asiatisch leicht – bei diesen 20 Grillsalaten ist für jeden was dabei.

Damit du deinen Salat frisch und lecker auf den Tisch bringst, gibt es schnell noch ein paar Tipps :

- Vormittags vorbereiten und nachmittags servieren? Bei vielen Grillsalaten kein Problem. **Kartoffel- und Nudelsalate** schmecken sogar besser, wenn sie **ein paar Stunden ziehen dürfen**.
- Aber Vorsicht mit Mayo, Sahne oder Joghurt im Dressing. Milchprodukte verderben bei heißen Temperaturen besonders leicht. Darum sollten die **Salate immer gut gekühlt werden** – entweder im Kühlschrank oder unterwegs in einer isolierten Tragetasche (mit Kühlakkus).
- Zarte Blattsalate sind empfindlich. Sie kommen daher am besten erst kurz vor dem Servieren mit Dressing in Berührung. Pack **Salat und Dressing einfach in separate Behälter** und misch sie erst vor Ort zusammen.

- Die Tragetasche ist feucht und dir kullern Kirschtomaten entgegen? So ein ausgelaufener Grillsalat verbreitet nur schlechte Laune. Investier pünktlich zur Grillsaison in **große, wasserdichte Frischhaltedosen**. Auch sehr hübsch für kleine Grillpartys: In Einmachgläsern sind Gurkensalat und Co. direkt vorportioniert und kommen unversehrt an ihr Ziel.

Cremiger Coleslaw – Krautsalat auf amerikanisch

The american way of Krautsalat und die beste aller Beilagen für saftige Burger. Zugegeben, ein bisschen Schnippelarbeit ist es schon. Denn Möhren und Weißkohl wollen in feine Streifen geschnitten werden, bevor sie sich mit Mayonnaise, Apfelessig und ein paar einfachen Gewürzen in der Salatschüssel zusammentun. Aber wer dem Coleslaw einmal verfallen ist, nimmt diese Arbeit gern in Kauf. [Zum Rezept](#)



[Cremiger Krautsalat US-Style](#)

Nudelsalat alla Caprese

Ein Nudelsalat voll geballter italienischer Lebensfreude: Saftige Kirschtomaten, zarter Babyspinat und ein wenig Büffelmozzarella vermischen sich mit leckerer Pasta zu einer Beilage, die bis zum letzten Bissen nichts als gute Laune verbreitet. [Zum Rezept](#)

20 Salate zum Grillen, die nach Sommer schmecken



Nudelsalat alla Caprese

Zucchini-Chili-Minz-Salat

Wenn Zucchini-Fans ein BBQ schmeißen, kann nur etwas Fantastisches wie dieser Grillsalat herauskommen. Eigentlich ganz simpel und trotzdem raffiniert: Saftig gegrillte Zucchinischeiben treffen auf feurige rote Chili und frische Minze. Ein bisschen Knoblauch dazu, ein feines Dressing obendrauf und schon ist die Beilage zu Spareribs und Co. fertig. [Zum Rezept](#)



Gegrillter Zucchinisalat mit Chili und Minze

Ofenkartoffel-Salat mit Joghurtdressing

Frisch aus dem Ofen oder vom Grillrost sind die heißen Kartoffeln reif für eine Abkühlung. Wie gut, dass ein erfrischendes Joghurt-Dressing auf sie wartet. Noch schnell knackige Gurkenscheiben und rote Zwiebel untermengen und schon ist der leichte Grillsalat zum Servieren bereit. [Zum Rezept](#)



Ofenkartoffel-Salat mit Joghurtdressing

Gegrillter Paprika-Salat mit Pinienkernen

Paprika macht glücklich! Ok, bewiesen ist das noch nicht. Aber dieser gegrillte Paprika-Salat mit feinen Kapern, mildem Mozzarella und gerösteten Pinienkernen bringt mit seinem satten, süßlichen Geschmack deine Glückshormone ordentlich in Schwung. [Zum Rezept](#)



Heiße Schote: Paprika-Salat mit Pinienkernen

Frischer Gurken-Dill-Salat mit Kirschtomaten

Von wegen Zoodles! Diese grünen Gemüsespaghetti zauberst du aus knackiger Salatgurke und mischst sie mit Kirschtomaten, Dill und mildem Joghurt-Dressing. Was dabei herauskommt? Ein Grillsalat, der dich bei heißen Temperaturen wunderbar abkühlt. [Zum Rezept](#)

20 Salate zum Grillen, die nach Sommer schmecken



Cremiger Gurken-Dill-Salat

Avocado-Mango-Salat mit Rucola

Ein Grillsalat mit satter Superfood-Power. Mango und Avocado liefern nämlich Vitamine und halten dich fit. Also genau das Richtige für Dauergriller, die ihre gute Kondition bewahren möchten. Wer eine so gesunde Beilage aufischt, darf sich ruhig ein Bratwurstchen mehr nehmen. Zum Rezept



Avocado-Mango-Salat mit Rucola

Lauwarmer Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck

Keine zünftige Grillparty ohne bayrischen Kartoffelsalat! Statt Mayonnaise darf ein Mix aus Fleischbrühe, Essig und Öl an die Kartoffelscheiben. Herzhafter Speck und saure Gürkchen verpassen dem Klassiker aus Süddeutschland seine deftige Note. Zum Rezept



Lauwarmer Bayrischer Kartoffelsalat mit Brühe und Speck

Fenchelsalat mit Orange

Fruchtig, minzig, frisch und leicht – Dieser Fenchelsalat hat alles, was eine Grillbeilage bei 30 °C im Schatten bieten muss. Sie kann sich neben saftigem Rind- oder Lammfleisch sehen lassen, schmeckt aber auch im Alleingang unfassbar gut. Zum Rezept



Hallo Sommer! Gegrillter Fenchelsalat mit Orange

(Fast) klassischer Eiersalat

Der klassische Eiersalat verlangt nach Mayonnaise, Gewürzgurken, Schnittlauch und einer Prise Curry. Kein Wunder, denn nur so wird er cremig lecker. Wenn dir die schwere Mayo für heiße Sommertage zu wuchtig ist, dann solltest du unbedingt diese (fast) klassische Version mit Frischkäse ausprobieren. Zum Rezept

20 Salate zum Grillen, die nach Sommer schmecken



(Fast) klassischer Eiersalat ohne Mayonnaise



Thai-Quinoa-Salat mit Erdnuss-Ingwer-Dressing

Sommersalat mit Erdbeeren und Spargel

Wie schmeckt der Sommer? Süß und saftig, knackig und leicht. So wie dieser Sommersalat mit leuchtend roten Erdbeeren, grünem Spargel und feinem Babyspinat. Ratzfatz fertig und extrem lecker zu hellem Fleisch oder Grillkartoffeln. [Zum Rezept](#)



Sommerlicher Erdbeer-Spargel-Salat

Klassischer Nudelsalat wie bei Oma

Oma hat keine Kalorien gezählt – machen wir (heute) auch nicht und gönnen uns eine riesige Portion voller Kindheitserinnerungen: Thüringer Rostbratwürstchen - brutzig braun gegrillt. Und dazu der Klassiker aller Nudelsalate mit Hörnchennudeln, Erbsen und Fleischwurst-Würfeln. [Zum Rezept](#)



Klassischer Nudelsalat mit Mayo - wie von Oma

Thai-Quinoa-Salat

Die Temperaturen stimmen, nur der Regenwald ist nirgendwo zu sehen. Macht nicht's – das exotische Erdnuss-Ingwer-Dressing transportiert dich und deine Grillfreunde kurzerhand nach Südostasien. Der gesunde Mix aus Möhren, Paprika, Rotkohl und Quinoa schmeckt solo genauso gut wie zu gegrillten Meeresfrüchten oder Schweinefleisch. [Zum Rezept](#)

Rucola mit gegrillten Nektarinen und Süßkartoffeln

Appetitliche Grillstreifen sind diesen Sommer sehr angesagt. Das weiß auch die süße Nektarine und präsentiert ihren neuen Look zusammen mit gebratenen Süßkartoffeln, zartem Rucola und herzhaftem Feta. Fesch sieht die kunterbunte Mischung aus und ist dazu absolut köstlich! [Zum Rezept](#)

20 Salate zum Grillen, die nach Sommer schmecken



Der Sommer kann kommen: Gegrillte Nektarinen und Süßkartoffel-Salat

Libanesisches Tabouleh

Eine Spezialität aus der libanesischen Küche, die du unbedingt probieren musst: Bulgur, Gemüse und viiiieel Petersilie machen den Salat zu einer locker-leichten Beilage zu gegrillten Lamm- oder Hähnchenspießen. Oder halte es vegetarisch und biete einen leckeren Dip und frisches Brot dazu an. [Zum Rezept](#)



Libanesischer Tabouleh-Salat

Caesar Salat mit Pasta und Avocado

Dieser vegetarischer Mix aus Caesar und Nudelsalat ist ein leckerer Begleiter für die Grillparty. Und wenn du kein Vegetarier bist, kannst du einfach gegrilltes Hühnchen mit in den Salat mengen. Lecker! [Zum Rezept](#)



Caesar Salat mit Pasta und Avocado

Couscous-Salat mit Spinat und Himbeeren

Macht ein bisschen satt, lässt aber noch genug Platz für [Kräuterbaguette](#), [Steaks](#) und Co: Zarter Babyspinat, Himbeeren und Feta treffen auf Couscous, Haselnüsse und ein verführerisches Mandeldressing. [Zum Rezept](#)



Couscous-Salat mit Spinat und Himbeeren

Israelischer Couscous-Salat

Mach deine Grillparty zu einem Fest aus tausend und einer Nacht: Der israelische Couscous-Salat mit größerem Couscous, Minze, Sellerie, Feta und Fenchel wird deine Gäste völlig entzücken. [Zum Rezept](#)

20 Salate zum Grillen, die nach Sommer schmecken



Israelischer Couscous-Salat



Nektarinen-Mais-Salat

Knackiger Chicorée-Mandarinen-Salat

Ein Klassiker aus den 80ern, der ein Revival verdient hat. Denn herber Chicorée und süß-fruchtige Mandarinen funktionieren einfach prächtig zusammen. Das cremige Dressing eignet übrigens sich super um das Grillbrot darin zu dippen. [Zum Rezept](#)



Knackiger Chicorée-Mandarinen-Salat

Nektarinen-Mais-Salat

Süße aus Obst und Süße aus Gemüse treffen in diesem Salat zusammen und verbinden sich zu einer unschlagbaren Kombination. Der Feta bringt eine schöne Würze, Rosmarin und Basilikum ein außergewöhnliches Kräuteraroma. [Zum Rezept](#)