

Hier und heute



Saftige Pilzspieße mit Zitronenjoghurt und Tomaten-Kichererbsensalat

Julia Floß grillt an, mit dieser vegetarischen Köstlichkeit: Saftig gegrillte Pilzspieße mit Zitronenjoghurt und Tomaten-Kichererbsensalat.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten für die Spieße

- 2–3 EL Olivenöl
- 2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- schwarzer Pfeffer
- 2 TL Koriander, gemahlen
- ½ TL Bockshornklee
- 1 Prise Nelke, gemahlen
- ½ TL Zimt
- ½ TL Paprikapulver, geräuchert
- ½ TL Paprikapulver
- 1 TL Salz
- 1 kg braune Champignons
- Holzspieße oder Schaschlikspieße

Zutaten für den Salat

- 1 Dose Kichererbsen
- 1 TL Olivenöl
- Salz
- ½ TL Koriander, gemahlen
- ½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 250 g Kirschtomaten
- 100 g eingelegte Peperoni
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL weißer Balsamessig
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Stange Frühlingslauch

Zutaten für den Zitronenjoghurt

- 200 g griechischen Joghurt
- ¼ Salzzitrone
- 1 Prise Zucker
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 Zweige Minze

Zubereitung

Die Gewürze und das Öl für die Spieße verrühren und die Pilze gründlich damit einreiben. Mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur, besser über Nacht, ziehen lassen. Nun die Pilze auf die Spieße ziehen. Wenn es zu wackelig wird, zwei Spieße verwenden. Den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen. Spieße unter geschlossenem Deckel und offener

Hier und heute



Lüftung 15 bis 20 Minuten grillen, regelmäßig wenden, bis sie schön knusprig und durchgegart sind.

In der Zwischenzeit die Kichererbsen abgießen, gründlich abspülen und in eine ofenfeste Form geben. Mit Öl, Salz, Kreuzkümmel und Koriander mischen und auf dem Grill zehn bis 15 Minuten rösten.

Kirschtomaten halbieren. Peperoni in mundgerechte Stücke schneiden. Aus Öl, Essig, Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker eine Vinaigrette anrühren. Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Kichererbsen, Kirschtomaten, Peperoni und Frühlingslauch mit der Vinaigrette mischen und abschmecken.

Für den Dip Joghurt glattrühren. Die Salzzitrone fein hacken und zusammen mit einer Prise Zucker und Knoblauch zum Joghurt geben. Minze waschen, trockenschütteln, grob zupfen und ebenfalls dazugeben. Zum Schluss nochmals abschmecken. Das Pitabrot auf dem Grill kurz aufbacken und dazu servieren.