



# Let's grill together: Zutatenliste

## für 4 Personen

### OBST UND GEMÜSE

- 1 Avocado
- 18 Kirschtomaten
- 2 große Tomaten
- 600 g kleine neue Kartoffeln (bitte am Vortag kochen)
- 1 Knolle Knoblauch
- 2 Schalotten
- 1 Topf Basilikum
- etwas Rosmarin, Thymian, Oregano (gerne frisch, geht aber auch getrocknet)
- 2 kleine Honigmelonen
- Saft von 3 Bio-Limetten (davon 2 vorher fein abreiben)
- 2 rote, milde Chilis, klein geschnitten ohne Kerne
- 1 Chilischote, rot
- 4 Kräutersaitlinge
- 1 kleiner Kopf Romanasalat
- 4 Pfirsiche

### TROCKENWARE

- 12 Baguettescheiben
- 4 Burger-Brötchen
- Olivenöl
- 1 TL Balsamico
- 30 ml Balsamico bianco
- Salz, Pfeffer
- 1 ½ TL Meersalz, grob
- ½ TL Pfeffer, frisch gemahlen
- Chili a. d. Gewürzmühle
- 3 EL Honig
- 30 g brauner Rohrzucker
- Zucker
- Puderzucker
- 400 ml Kokosmilch (1 Dose)
- 5 EL Mayonnaise
- 2 EL Basilikum-Pesto
- 50 g Tomatenmark
- 150 ml Tomatensaft
- 30 g Butterschmalz
- 50 g Aprikosenmarmelade
- 160 g Mehl



- 100 g Mandeln gemahlen (oder gehackt)

#### **MOLKEREIPRODUKTE UND EIER**

- 200 g griechischer Joghurt
- 150 g Butter (zimmerwarm)

#### **FLEISCH**

- 600 g Rinderhackfleisch (Fettanteil 20%)
- für die vegetarische Variante Feta (125gr/Person!)

#### **TK**

- Vanilleeis

#### **SONSTIGES**

- Alufolie