

Champignonspieße mit Joghurtsoße

🕒 25 min

👤 2-4 Personen als Beilage

Zutaten

- 200 g Champignons
- 2 EL Ajvar
- 1 TL Honig
- 1 TL Sojasoße
- Paprikapulver
- ½ Knoblauchzehe
- Olivenöl
- optional: Crispy Chilli Öl

Joghurt-Dip:

- 200g Joghurt
- 1EL Zitronensaft
- 1EL Schnittlauch(kleingehackt)
- 1EL Petersilie(kleingehackt)
- 1Salz&Pfeffer

Zubereitung

1. Ofen auf 200-220°C Grill vorheizen.
2. In eine größeren Schüssel (da müssen später alle Champignons rein) eine Marinade anrichten. Dazu Ajvar, Honig, Sojasoße, Paprikapulver, geriebener Knoblauch, Crispy Chilli Öl, Olivenöl und Salz&Pfeffer gut vermengen.
3. Champignons in dünne Streifen schneiden und in die Schüssel geben.
4. Alles gut miteinander vermengen.
5. Champignons auf einem Schaschlikspieß oder – für mehrere kleine – einen Rouladespieß aufstechen und in eine Auflaufform geben.
6. 10 Minuten grillen lassen, dann die Flüssigkeit entnehmen, die Spieße umdrehen und für weitere 10-12 min. grillen lassen oder bis sie knusprig an der Außenseite werden.
7. Währenddessen den Joghurtdip zubereiten, dazu alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und anschließend abschmecken.

guten Appetit!