



## Rezept: Gemüsespieße mit Pestomarinade

Für 20 Gemüsespieße braucht ihr:

2 ½ gelbe Paprika  
2 ½ grüne Paprika  
2 Zucchini  
40 Cherrytomaten  
40 kleine Champignons

Außerdem:

20 Schaschlikspieße  
und Pestomarinade

### Und so geht's:

1. Das Gemüse waschen, putzen und trockentupfen.  
Die Paprikas entkernen und in Stücke schneiden (aus jeder Paprika sollten ca. 16 Stücke entstehen, aus jeder halben ca. 8 Stücke).  
Die Zucchini jeweils in 20 gleichmäßige Scheiben schneiden.
2. Jeweils ein Stück Zucchini, gelbe Paprika, eine Cherrytome, ein Stück grüne Paprika, sowie einen Champignon der Reihe nach auf einen Schaschlikspieß aufreihen.  
Beginnend bei einem Stück Zucchini den Vorgang wiederholen, sodass sich anschließend auf jedem Schaschlikspieß 10 Gemüsestücke befinden.  
Insgesamt 20 Spieße vorbereiten bzw. so viele, wie Gemüse da ist.
3. Anschließend 10 Gemüsespieße mit dem grünen Pesto (Pesto Genovese) und 10 Gemüsespieße mit dem roten Pesto (Pesto Rosso) marinieren.
4. Die Gemüsespieße bei mittlerer Hitze auf dem Elektrogrill grillen bis sie braun sind. Dabei darauf achten, die Spieße regelmäßig zu wenden.

Guten Appetit!



## Rezept: Pesto

Für 1 Glas Grünes Pesto braucht ihr:

1 Knoblauchzehe  
1 TL Salz  
100 g frisches Basilikum  
50 g Pecorino (oder Grana Padano)  
40 g Pinienkerne  
100 ml gutes Olivenöl

Für 1 Glas Grünes Pesto braucht ihr:

1 Knoblauchzehe  
100 g in Öl eingelegte Tomaten  
1 Tomate  
100 g Rucola  
1 Knoblauchzehe  
30 g Mandeln  
50 ml gutes Olivenöl  
50 g Hartkäse  
Salz und Pfeffer  
1 Prise Zucker

### Grünes Pesto:

1. Die Knoblauchzehe schälen, klein schneiden und zusammen mit dem Salz zu einer Paste verreiben.
2. Das Basilikum abspülen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen lösen. Dann den Hartkäse reiben.
3. Basilikumblätter, Pinienkerne, Parmesan und Öl mit einem Mixer verarbeiten. Den Knoblauch zugeben und gut unterrühren.

### Rotes Pesto:

1. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und zusammen mit der Tomate grob würfeln. Rucola waschen und abtropfen lassen, Stiele abtrennen und Blätter klein zupfen. Anschließend den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Die Mischung aus getrockneten und frischen Tomaten mit den Nüssen, Rucolablättern, Knoblauch und Öl gut mixen.  
Den Käse raspeln, dann untermischen und das Pesto abschmecken.

Guten Appetit!