

Bunter Sommergenuss

Einen sommerlichen Grillabend verbringt man am besten mit Familie, FreundInnen und diesen selbstgemachten Köstlichkeiten. Guten Appetit!

Salsa Fresca

Die mexikanische Würzsauce verleiht eine herrliche Frische und passt zu Fleisch, Fisch und Gemüse.

Zutaten für ca. 400 ml:

- 6 mittelgroße Tomaten, entkernt und fein gewürfelt
- 1 rote Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 frische grüne Chili, entkernt und fein gehackt
- 1 EL Zitronen- oder Limettensaft
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Koriandergrün, fein gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer

Alle Zutaten bis auf Salz und Pfeffer miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur 30 Min. durchziehen lassen. Gekühlt oder bei Zimmertemperatur servieren.

Salsa Verde

Nicht nur optisch ein Highlight und passend zu Fleisch, Fisch und Grillbrot.

Zutaten für ca. 200 ml:

- 2 Handvoll glatte Petersilie
- 10 frische Basilikumblätter
- 10 frische Minzeblätter
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 EL Dijonsenf
- 1 EL Kapern
- 2 Sardellenfilets
- 1/2 EL Rotweinessig
- 150 ml Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer

Alle Zutaten bis auf Salz und Pfeffer im Mixer oder in der Küchenmaschine mit dem Schneidmesser zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur 30 Min. durchziehen lassen und servieren.

Würzige
Ergänzung
zu Steak
oder Spieß

Bitte beachten Sie, dass das Grillen auf den Balkonen und Terrassen nur auf Elektrogrillern und unter Rücksichtnahme auf die Nachbarschaft erlaubt ist.