

Gegrillte Kohlrabi-Spieße

35—45 Min

Zutaten 3 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk	Kohlrabi
1 Tasse	Dille, frisch
1 Tasse	Schnittlauch, frisch
1 Stk.	Bio Zitrone
12 Stk.	Speckstreifen, dünn
5 EL	Olivenöl
6 Stk.	Holzspieße
1 EL	Grill Gemüse

Für das Radieschen-Tzatziki

200 g	Joghurt, griechisch
10 Stk.	Radieschen
1	Knoblauch granuliert
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1	Schuss Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Spieße wird im ersten Schritt der Kohlrabi geschält und dann in etwa 1,5 cm dicke Würfel geschnitten. In einem Topf etwas Salzwasser zum Kochen bringen und die Würfel darin für etwa 4 Minuten kochen. Anschließend abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. Dann trocken tupfen.
2. Die Dille und den Schnittlauch fein hacken. Etwas Olivenöl, den Saft der Zitrone, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Die Kräuter einrühren, beiseite stellen und die Mischung etwas ziehen lassen.
3. Die Radieschen säubern und mit einer Reibe fein reiben. Die Raspeln mit dem griechischen Joghurt, Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer und einem Schuss Olivenöl verrühren und ebenfalls etwas ziehen lassen.
4. Nun Olivenöl mit der Kotányi GRILL Gemüse Gewürzmischung verrühren. Die Hälfte der Kohlrabiwürfel mit Speck umwickeln.
5. Kohlrabiwürfel auf die Holzspieße stecken und mit einem Pinsel mit der Marinade gleichmäßig bestreichen. Anschließend am Grill auf jeder Seite für etwa eine Minute lang grillen.
6. Spieße auf einem Teller anrichten und gemeinsam mit dem Radieschen-Tzatziki servieren.