Grillezett karalábényársak

35—40 Perc

Elkészítés

1. Elsőként hámozzuk meg a karalábét és vágjuk kb. 1,5 cm-es kockákra. Tegyük forrásban lévő sós vízbe és főzzük kb. 4 percig. Ezután szűrjük le, öblítsük le hideg vízzel és töröljük szárazra.
2. A kaprot és metélőhagymát vágjuk finomra. Keverjük el egy kevés olívaolajjal és a citrom levével, sózzuk, borsozzuk, majd hagyjuk állni. A retkeket tisztítsuk meg és reszeljük le. A lereszelt retket keverjük el a görög joghurttal, fokhagymagranulátummal, sóval, borssal, pár csepp olívaolajjal és hagyjuk állni.
3. A Grill zöldség fűszerkeveréket keverjük el az olívaolajjal. A karalábékat húzzuk fel a nyársakra és egyenletesen kenjük be a páccal. Néhány karalábé kockát tekerjünk körbe baconnel.
4. Ezután grillezzük a nyársakat oldalanként kb. egy percig. Helyezzük tányérra az elkészült nyársakat és tálaljuk a retek-tzatzikivel.

Összetevők 3 fő részére

= Kotányi Produkte

2 db	Karalábé
1 csésze	Friss kapor
1 csésze	Friss metélőhagyma
1 db	BIO citrom
5 evőkanál	Olívaolaj
1 evőkanál	Grill zöldség fűszerkeverék
12 szelet	Bacon
10 db	Retek
200 g	Görög joghurt
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Feketebors, őrölt
1 csipet	Fokhagyma granulátum
6 db	Fanyárs