

Hungrig?

Ausgabe 02 —

Das Food-Magazin von Wunschleder HOME





Bevor es losgeht:

Der Sommer ist da und die Grillsaison bereits in vollem Gange!

Bei Wunschleder HOME ist Grillen großes Thema, da unsere Schürzen und Messertaschen gerade danach verlangen, bei einem schönen Grillabend zum Einsatz zu kommen.

Aber nicht nur das Ambiente mit schönen Tischsets, Naturmaterialien und Leder soll stimmen, sondern natürlich auch das Essen, das auf den Tisch kommt. Deswegen gibt es in dieser Ausgabe von „Hungrig?“ leckere Rezepte für außergewöhnliche Grillbeilagen. Denn wenn wir mal ehrlich sind: Das ist doch eigentlich das Beste am Grillen! Bunte Salate, Saucen, Dips und frisch gebackenes Brot.

Damit sich das Grill-Anheizen so richtig lohnt, bereiten wir das Gemüse und Obst für die Rezepte über den glühenden Kohlen zu und sorgen so für extra viel Geschmack! Geht natürlich auch einfach in der Pfanne und im Ofen, aber die Grillaromen sind schon etwas ganz Besonderes.

Alle Rezepte aus dem Heft könnt ihr mit eurem liebsten Grillgut kombinieren!

Viel Spaß beim Grillen!

Lola

vom Wunschleder HOME Team

WUNSCHLEDER HOME

Grüner Salat mit gegrillten Pfirsichen

Dieser Salat steckt voller Geschmack und könnte mit den gegrillten Pfirsichen und Himbeeren nicht besser in den Sommer passen.

4 Portionen

verschiedene Blattsalate
z.B. Rucola, Radicchio, Eich-
blattsalat, Romanasalat
eine Fenchelknolle
2 Pfirsiche
100g Himbeeren
Kresse

Dressing

2 Datteln
1 TL Senf
3 EL weißer Balsamicoessig
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Die Salate waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Den Fenchel halbieren, den Strunk heraus-schneiden und fein hobeln oder schneiden. Die Pfirsiche in Spalten schneiden und kurz von beiden Seiten angrillen, es sollen Röstaromen entstehen.

Dressing

Für das Dressing die Datteln entsteinen und mit allen Zutaten zusammen pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die bunten Salate, den Fenchel und das Dressing in einer Schüssel vermengen, bis sich die Sauce gut verteilt hat. Auf einer Platte anrichten und mit den gegrillten Pfirsichen, den Himbeeren und Kresse servieren.





Risoni-Nudelsalat mit Tahini-Joghurt

Der Nudelsalat erhält durch das Tahini-Joghurt Dressing einen orientalischen Touch und ist sehr cremig und lecker, ohne dabei zu mächtig zu sein!

Beilage für 6 Personen

250g Risoni
eine Fenchelknolle
einen kleinen Blumenkohl
einen Bund Rucola
eingelegte Rote Zwiebeln
(das Rezept gibt es auf dem
Wunschleder HOME Blog)

Die Risoni nach Packungsanweisung in gesalzenem Wasser kochen, abschrecken und auskühlen lassen.

Dressing

Für das Dressing die Kräuter fein hacken, mit den Zutaten für die Sauce vermischen und abschmecken.

Salat

Den Fenchel halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden oder hobeln.

Der Blumenkohl kann direkt auf dem Grill oder im Ofen zubereitet werden. In beiden Fällen den Blumenkohl in Röschen zerteilen und mit 3 EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer marinieren.

Beim Grillen darauf achten, dass der Blumenkohl nicht in der direkten Hitze liegt, da er sonst zu schnell verbrennt! Regelmäßig wenden und herunternehmen, sobald die Röschen bissfest gegrillt sind.

Für die Zubereitung im Backofen den Blumenkohl bei 200°C ca. 15-20 Minuten backen und am Ende kurz mit der Grillfunktion bräunen. Auch hier soll der Blumenkohl durch sein, darf aber noch Biss haben.

Um den Salat fertigzustellen, zunächst die Risoni mit der Sauce vermischen, dann den Fenchel und den Rucola unterheben. Mit dem Blumenkohl, roten Zwiebeln und Kräutern toppen.

Dressing
100g Joghurt
3 EL Tahini
3 EL Olivenöl
Saft einer Zitrone
frische Kräuter
(z.B. Dill und Petersilie)
Salz und Pfeffer

Oliven mit gegrillter Paprika

Die Oliven passen perfekt zu einem mediterranen Grillabend. Das selbst Einlegen bietet unglaubliche viele Möglichkeiten und Geschmackskombinationen!

ein Glas naturbelassene
Kalamata Oliven
Schale einer Bio-Zitrone
eine rote Paprika
50 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen
ein paar Pfefferkörner
frischen Thymian/Rosmarin

Die Paprika im Ganzen auf den Grill legen und grillen bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Dann herunternehmen, auskühlen lassen, enthäuten und in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen andrücken und die Schale der Zitrone abschälen.

Alle Zutaten gemeinsam vermischen und am besten ein paar Stunden durchziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten können.



Mango Paprika Salsa

Die Salsa harmoniert gut mit Gegrilltem und bringt durch die Kombination von Süß und Salzig eine neue Geschmacksdimension auf den Teller.

eine rote Paprika
eine gelbfleischige Frucht
(z.B. Pfirsich/Nektarine/Mango)
3 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig
frische Kräuter
(z.B. Schnittlauch/Koriander/
Petersilie)
Salz und Pfeffer

Die Paprika und die Frucht fein hacken, die Kräuter ebenfalls. Alles in eine Schale geben und zusammen mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer vermischen und abschmecken.

Die Salsa ist sehr variabel, verschiedene Obst- und Gemüsesorten können frei kombiniert werden! Für mehr Kick etwas gehackte Chili oder Knoblauch hinzugeben.





Gegrillter Spargel mit Parmesan

Der Spargel vom Grill mit Parmesan und Zitrone darf als Grillbeilage nicht fehlen!

Vorspeise für 4 Personen

ein Bund grüner Spargel
etwas Rucola
Schale und Saft
einer Bio-Zitrone
3 EL hochwertiges Olivenöl
ein Stück Parmesan
1/2 TL Senf
Salz und Pfeffer

Die holzigen Enden des Spargels entfernen und 2 Minuten in gesalzenem, kochendem Wasser blanchieren. Danach direkt in Eiswasser abschrecken, damit der Spargel seine grüne Farbe behält. Aus dem Wasser nehmen, trocknen lassen und für den Grill vorbereiten.

Für die Vinaigrette Zitronensaft, Olivenöl, Senf, Salz und Pfeffer verquirlen.

Den Parmesan hobeln.

Den Spargel grillen und auf einer Platte auf einem Rucolabett mit der Vinaigrette, dem Parmesan, frisch gemahlenem Pfeffer, Zitronenabrieb und Zitronenscheiben servieren.

Nachtisch: gegrillte Pfirsiche

Auch Nachtisch lässt sich auf dem Grill wunderbar zubereiten! Es gibt gegrillte Pfirsiche mit Joghurt und Granola.

Für 6 Personen

3 reife Pfirsiche
ein Glas Naturjoghurt
2 EL Ahornsirup
Tahini-Granola
(das Rezept gibt es auf dem
Wunschleder HOME-Blog)

Zur Dekoration
ein paar Himbeeren
Minze

Die Pfirsiche halbieren und entkernen. Mit der Schnittkante nach unten auf den Grill legen und ca. 3-5 Minuten grillen, bis ein Grillmuster entsteht. Die Pfirsichhälften mit Ahornsirup bepinseln und mit einem Klecks Joghurt, Granola, frischen Himbeeren und Minze servieren.





Wunschleder HOME

Mit diesen leckeren Rezepten kannst Du beim nächsten Grillabend hoffentlich Deine Freunde und Familie mit gutem Essen begeistern. Damit auch die Tischdekoration und das Ambiente stimmt, findest Du im Wunschleder HOME Shop die passenden Tischsets, Glasuntersetzer und Windlichter für einen schönen Sommerabend auf der Terrasse. Und damit am Grill alles sauber bleibt, können wir Dir unsere Lederschürzen sehr empfehlen!

Auf unserer Website www.wunschleder-home.de findest du alle unsere Produkte, die deinen Grillabend noch schöner machen!

Wenn du Lust auf regelmäßige Rezeptvorschläge hast, Inspiration für Tischdekorationen suchst und Informationen zur Pflege deiner Wunschleder-Produkte brauchst, wirst Du auf unserem zugehörigen Blog fündig.



@wunschleder.home



@WunschlederHome



Wunschleder HOME Blog

impressum.
w-werk.GmbH
Gottsdorfer Straße 5
94107 Untergriesbach

kontakt@wunschleder-home.de
Telefon: +49 (0)8593 938565-0
www.wunschleder-home.de

Text, Bild und Rezepte:
Lola Wensky
[@lolaundmarlene](https://www.instagram.com/lolaundmarlene)



grüner Salat mit Pfirsichen



Risoni Nudelsalat



ingelegte Oliven



Mango-Paprika-Salsa



gegrillter Spargel



gegrillte Pfirsiche mit Granola