



Schlemmerpfanne vom Grill mit "Bio-Senfperlen"

Gegrilltes Gemüse, Käse und Fleisch, verfeinert mit Kräutersalzen und dazu unsere "Bio Senfperlen", das ist ein unvergleichlicher Genuss!

Zutaten für 2 Personen

- 2 Stück Grillfleisch nach Wahl
- 1/2 TL Grillrub „Boarischer Grillmoaster“
- 200 g Halloumi
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- Steinsalz
- 2 - 3 Champignons
- 1 rote Paprika
- 2 EL Öl
- 1 EL „Chiemgauer Frühling“ gemahlen
- 2 EL „Bio-Senfperlen“

Fleisch trockentupfen und mit „Boarischer Grillmoaster“ einreiben.

Halloumi in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zucchini und Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Steinsalz bestreuen und kurz liegen lassen. Danach trockentupfen. Champignons in Scheiben, Paprika in Stücke schneiden.

Öl mit „Chiemgauer Frühling“ mischen und das Gemüse damit einpinseln.

Fleisch und Gemüse gar grillen und auf einer Platte anrichten.

Mit „Bio-Senfperlen“ garnieren und servieren.

Tipp: Das Gemüse kann natürlich nach Geschmack variiert werden.