

Grillspieß mit endori veggie cevapcici und gepickelter roter Zwiebel

endori



2 Pck.	endori veggie cevapcici
2	Zwiebeln, rot
60 ml	Balsamico Bianco
120 ml	Wasser
1 EL	Zucker
50 g	Tomaten, getrocknet, eingelegt
1 EL	Tomatenmark
1	Spitzpaprika, rot
1	Knoblauchzehe
1	Ciabatta
	Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

Für die gepickelten Zwiebeln in einem Topf Wasser, Balsamico, Zucker und etwas Salz einmal aufkochen und zur Seite stellen. Danach die Zwiebeln schälen und in feine Ringe hobeln. Die Ringe anschließend in ein sauberes Schraubglas füllen. Das Glas mit dem noch warmen Sud übergießen, danach fest verschließen und abkühlen lassen.

Die eingelegten Tomaten etwas abtropfen lassen und mit der geputzten und entkernten Spitzpaprika, Tomatenmark und Knoblauch pürieren. Zum Schluss den Dip mit etwas Salz, Pfeffer und etwas vom Öl der Tomaten abschmecken.

Damit die **endori veggie cevapcici** nicht durchs Grillrost fallen, einfach auf etwas gewässerte Holzspieße stecken und dann von beiden Seiten ca. 3 Minuten grillen.

Das Ciabatta in dicke Scheiben schneiden und auf dem Grill kurz mit anrösten. Die gegrillten Spieße und das gegrillte Ciabatta auf Platten oder Tellern mit dem Dip und den gepickelten Zwiebeln anrichten.

Guten Appetit!

Profi-Tipp: Es kann praktisch jedes Gemüse der Saison auf diese Art eingelegt werden - egal ob Gurken, Karotten oder Paprika! Der Sud kann auch mit Gewürzen, Kräutern oder Chili verfeinert werden! Gut durchgezogen schmeckt es am Besten!