

# Marillen Grillbrot

6 Stück

200 ml Wasser  
400 g Weizenmehl Type 700  
20 g frische Hefe  
1 EL Olivenöl  
10 g Salz  
5 g Zucker  
1 EL Lavendelblüten

200 g Marillen  
1 EL Olivenöl

## ZUM BESTREUEN

100 g Sesam



Marillen in 5 mm große Stücke hacken, leicht salzen und mit Olivenöl beträufeln.  
Alle Zutaten für den Teig gut mischen und 10 min langsam kneten. Den Teig zudecken und 2 h aufgehen lassen.

Den Teig in 6 Stücke teilen. Zu runden Broten formen, mit Sesam bestreuen. 30 min aufgehen lassen. Vor dem Grillen auf 1 cm plattdrücken.

Den Grill vorheizen. Auf hoher Hitze (ca. 250°C) das Grillbrot 2 min pro Seite backen.  
Das Brot warm genießen.

Alternativ die Brote im Backofen bei 250°C Ober/Unterhitze für ca. 5 min backen. Für extra Farbe das Brot für 1 min mit der Grillfunktion backen.

# Marillen Tomaten Salat

## Für 2 Portionen

6 Marillen  
100 g Kirschtomaten  
50 g Feta  
20 g Pinienkerne  
Etwas Basilikum

3 EL Olivenöl  
2 EL Rotweinessig  
Salz  
Pfeffer



Die Marillen entkernen. Leicht salzen und mit Olivenöl beträufeln. Auf kleiner Hitze 10 min pro Seite braten.

Zum Servieren, die gegrillten Marillen mit geschnitten Tomaten, Basilikum, Pinienkernen, zerbröseltem Feta anrichten. Mit Olivenöl, Rotweinessig, Salz und Pfeffer marinieren.

# Marillen Spieße

## Für 4 Spieße

300 g Schweinefilet  
2 Paprika  
4 Kirschtomaten  
1 Rote Zwiebel  
50 g Speck  
4 Spieße

Etwas Öl  
Sojasauce  
Worcester Sauce  
Salz  
Pfeffer



Fleisch in 3 cm Stücke schneiden. Paprika in 3 cm Stücke schneiden, Zwiebel sanft auseinandernehmen. Speck in dünne Scheiben schneiden. Marillen entkernen und halbieren. Fleisch, Obst und Gemüse mit Öl einstreichen, Salzen und mit den Saucen marinieren. Sanft vermischen. Das Grillgut abwechselnd auf einen Spieß stecken.

Die Spieße auf kleiner Flamme für ca. 7 min pro Seite grillen. Nur einmal umdrehen, zum Schluss pfeffern und gleich servieren.

Die Spieße gelingen auch perfekt in der Pfanne. Servieren mit Sauerrahm Schnittlauch Sauce und scharfer Sauce.

## VEGGIE SPIESSE

Anstelle von Fleisch und Speck, Halloumi und Pilze verwenden.

# Sauerrahm Schnittlauch Sauce

## Für 4 Portionen

250 g Sauerrahm  
Saft und Zeste von 1 Zitrone  
1 Bund Schnittlauch  
Salz  
Pfeffer