

WM-Grillfahne in "Schwarz Rot Gold" mit Eierlikör

Zutaten

350 g Süsskartoffel
240 g rote Paprika
240 g gelbe Paprika
300 g Aubergine
1 kleine Zwiebel
100 g Hirtenkäse
2 cl Olivenöl
2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Knoblauchzehen
1 TL Zucker
1 Prise Salz
0,5 TL getrocknete Chiliflocken
0,5 TL Paprikapulver
0,5 TL Thymian
0,5 TL Basilikum
0,5 TL Oregano
1 Spritzer Zitrone



Zubereitung

1. Süsskartoffel-Zwiebel-Gemisch:

Süßkartoffel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Süßkartoffel mit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Nach ca. 10 min die Zwiebel hinzufügen und anschwitzen. Alles ca. 15 min in der Pfanne anbraten. Das Süßkartoffel-Zwiebel-Gemisch vom Herd nehmen. Knoblauch schälen und klein hacken. Diesen unter das Süßkartoffel-Zwiebel-Gemisch mengen. Hirtenkäse würfeln und ebenfalls hinzufügen. Das Süßkartoffel-Zwiebel-Gemisch zurückstellen.

2. Olivenöl-Eierlikör-Sauce:

Olivenöl mit dem Eierlikör in einer kleinen Schüssel vermengen. Zucker, Prise Salz, Paprikapulver, die getrockneten Chiliflocken und die restlichen Kräuter mit dem Eierlikör und dem Olivenöl vermengen. Zum Schluss einen Spritzer Zitrone hinzufügen.

Die gewürzte Eierlikör-Ölivenöl-Sauce nun über das Süßkartoffel-Zwiebel-Gemisch geben und gut vermischen.

3. Paprika und Aubergine:

Paprika putzen und aushöhlen.

Aubergine putzen und unten eine Scheibe abschneiden, damit sie grade stehen kann. Aubergine vom Strunk entfernen bzw. köpfen und ebenfalls aushöhlen.

Die Paprika und die Aubergine nun mit dem fertig gewürzten Süßkartoffel-Eierlikör-Gemisch befüllen.

Die Paprika und die Aubergine nun in Alufolie einwickeln, so dass sie oben noch etwas offen bleiben. Die Paprika und die Aubergine nun auf dem Grill garen. Wer einen Kugelgrill besitzt, kann auch die Paprika und Aubergine auf einem Alu-Schälchen bei geschlossenem Grill grillen, ohne sie vorher in Alufolie einzupacken.

Ergibt 3 Portionen

[Link zum Rezept: WM-Grillfahne in "Schwarz Rot Gold" mit Eierlikör](#)

WM-Grillfahne in "Schwarz Rot Gold" mit Eierlikör

Leser-Tipp

Kräuterbaguette dazu servieren. Guten Appetit :-)

[Link zum Rezept: WM-Grillfahne in "Schwarz Rot Gold" mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de