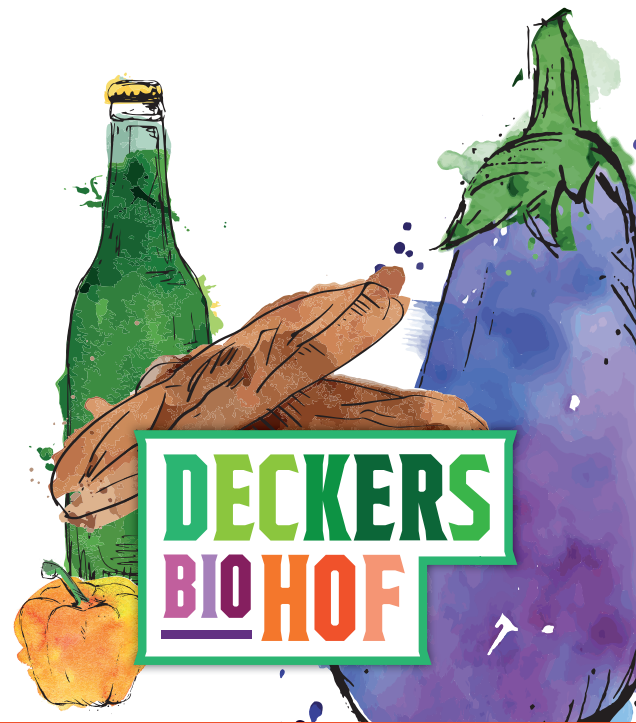


KREATIVE GRILL-IDEEN

GEGRILLTE FEINSCHMECKER MAISKOLBEN UND MARINIERTER SÜSSKARTOFFEL MIT AVOCADO



KREATIVE GRILL-IDEEN

Einfach lecker: Feinschmecker Maiskolben mit karamellisierten Zwiebeln und marinierte Süßkartoffel mit gegrillter Avocado. Die feinen Rezeptideen versprechen eine wahre Gaumenfreude und sind ein **Fest für alle Sinne**. Begeistern Sie sich und Ihre Liebsten mit **kreativen Grill-Ideen**.



Zutaten für gegrillte Feinschmecker Maiskolben für 4 Personen

4 Maiskolben	1 TL Olivenöl
3 EL Olivenöl	1 TL Honig
Topping	100g Schafskäse
4 Lauchzwiebeln	4 EL Sauerrahm
1 große rote Zwiebel	1 Handvoll Gemüsechips

1. Maiskolben putzen, waschen und in einem Topf mit Wasser und etwas Zucker für 20 Minuten kochen.

2. Gekochten Mais mit Olivenöl bestreichen, auf den heißen Grill legen und dabei öfters wenden, damit er nicht verbrennt. (Wer keinen Grill besitzt, kann den Mais auch wunderbar in einer Grillpfanne braten!)

3. Für die Toppings Lauchzwiebeln waschen, trocknen und in Ringe schneiden. Rote Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelringe darin anbraten und mit Honig goldbraun karamellisieren.

4. Maiskolben damit würzen. Schafskäse zerkrümeln und über die Maiskolben streuen.

5. Zum Servieren die gegrillten Maiskolben mit Lauchzwiebeln, karamellisierten Zwiebeln, Schafskäse, Sauerrahm und Gemüsechips toppen und anschließend genießen.

Zutaten für marinierte Süßkartoffel mit Avocado für 2 Personen

2 Süßkartoffeln	0,25 Stk. Wassermelone
8 EL Olivenöl	etwas Korianderkraut
2 EL Honig	1 Zitrone
2 TL Rub me Tender Grillgewürz	1 TL Holy Veggie Grillgewürz
3 Tomaten	1 Avocado
	4 EL vegane Mayonnaise

1. Die Süßkartoffeln in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel 6 EL Öl, 2 EL Honig und 2 TL Rub me Tender Gewürz zu einer Marinade verrühren und die Süßkartoffeln darin gut wenden, so dass sie von allen Seiten mariniert sind.

2. Für den Salat das Kerngehäuse der Tomaten entfernen und die Tomaten im zweiten Schritt in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Melone ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Nun alles in einer Schüssel mit dem Koriander vermengen und ein Dressing aus Öl, Zitronensaft und dem Holy Veggie Gewürz anrühren. Je nach Geschmack kann hier auch etwas Honig hinzugefügt werden.

3. Zunächst die marinierten Süßkartoffelscheiben für etwa 3 Minuten von jeder Seite grillen und prüfen, ob sie gar sind. Dann die Avocado halbieren und ebenfalls auf den Grill geben und kurz auf der Schnittseite grillen.

4. Jetzt können die Süßkartoffelscheiben auf einem Teller angerichtet werden. Dazu kommt die warme Avocado, die mit dem Tomaten-Melonen-Koriander Salat gefüllt wird. Besonders lecker schmeckt vegane Mayonnaise zu diesem Rezept.

ÜBER 4.000 PRODUKTE ONLINE ODER IM LADEN. 100 % BIO!

IHRE BIO-SPEZIALITÄTEN FÜR DIE GRILLSAISON FISCH UND FLEISCH, BACKWAREN UND GETRÄNKE

Rind	Menge	Preis
3659 Rinder Bratwurst Merguez Art	200 g	5,49 / Pkg.
3766 Delikatess Rinder-Bratwürstchen	180 g	4,99 / Pkg.
3881 Rindersteak mariniert	360 g	32,90 / kg
3926 Frischer Burger vom Rind	250 g	5,99 / Pkg.
Schwein	Menge	Preis
3555 Käse-Bratwurst, 3 Stück	150 g	5,49 / Pkg.
3713 Delikatess Bratwürstchen, 9 St.	180 g	4,99 / Pkg.
3814 Rostbratwürstchen Nürnberger	200 g	5,99 / Pkg.
3909 Frische Bratwurst	300 g	26,90 / kg
3850 Spareribs, 2 Stück	400 g	24,90 / kg
3896 Bauchscheiben mariniert, 3 St.	300 g	24,90 / kg
Geflügel und Fisch	Menge	Preis
3506 Delikatess Geflügel-bratwürstchen, 9 St.	180 g	4,99 / Pkg.
3737 Putensteak gewürzt, 2 St.	320 g	34,90 / kg
3895 Hähnchenkeulen gewürzt, 2 St.	500 g	20,90 / kg
80628 TK-Lachs Filet mit Haut	180 g	11,99 / Pkg.
80670 TK-Grill Thunfisch Steak MSC	200 g	9,99 / Pkg.
Pflanzliche Alternativen	Menge	Preis
4048 Süßkartoffel Burger, 2 St.	160 g	3,49 / Pkg.
14053 Gemüse-Käse Bratlinge, 2 St.	200 g	3,39 / Pkg.
14050 Räucherknacker, 4 St.	250 g	4,29 / Pkg.
14358 Tempeh Burger Smoky Paprika	200 g	4,09 / Pkg.
14034 Mini Super Griller	200 g	4,79 / Pkg.
14055 Merguez vegan	200 g	4,79 / Pkg.

Milchprodukte	Menge	Preis
2208 Kräuterbutter	80 g	2,99 / Stück
2374 Brat- & Grillkäse Kräuter	200 g	4,99 / Pkg.
2197 Mozzarella Stange	300 g	4,49 / Stück
Backwaren	Menge	Preis
3170 Dinkelbaguette	500 g	4,39 / Stück
3222 Baguette Tradition	300 g	3,39 / Stück
10009 2 Baguette Classic (Aufback)	300 g	2,49 / Pkg.
Gewürze, Antipasti und Saucen	Menge	Preis
8329 Holy Veggie Grillgewürz	30 g	4,29 / Stück
8336 Steak That Grillgewürz	50 g	4,29 / Stück
8480 Gewürz Grill-Meister	75 g	5,99 / Stück
17149 Feta-Oliven-Mix mariniert	200 g	6,49 / Stück
17216 Italienische Leccino-Oliven schwarz	170 g	5,49 / Stück
17271 Kirschpaprika m. Frischkäse	150 g	5,29 / Stück
8777 Sylter Dressing mit Balsamico	250 ml	4,79 / Stück
8745 Chili-Paprika Sauce	250 ml	3,99 / Stück
8458 Tomatenketchup o. Zucker	500 ml	4,29 / Stück
8127 Grill & Burger Sauce	300 ml	4,39 / Stück
Wein und Sekt	Menge	Preis
12214 Leichtsinn Rosé	0,75 l	7,30 / Stück
12733 Engel Rieslingsekt extra trocken	0,75 l	12,99 / Stück
13099 Appleritif Apfel & Ingwer & Bergamotte alkoholfrei	0,75 l	8,99 / Stück
12602 Riedener Ur Helles	0,5 l	1,69 / Stück
12311 Natur Radler alkoholfrei	0,33 l	1,19 / Stück

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den **Gewichtsangaben um Circa-Gewichte** handelt. Die Tiere werden weder gemästet noch lässt man sie hungern, damit sie ihr Wunschgewicht erhalten. Dadurch können Gewichtsabweichungen zu Stande kommen. Bitte lagern Sie das **Geflügel und den Fisch bei einer Lagertemperatur von 0-4°C**. Das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum gilt nur bei durchgehender Einhaltung dieser Temperatur.

ONLINE BESTELLEN & LIEFERN LASSEN



Für weitere Informationen und Fragen sowie Bestellungen sind wir von Montag bis Freitag von 8 Uhr bis 18 Uhr erreichbar:

Telefon: 07223 80 62 230

E-Mail: info@deckersbiohof.de

deckersbiohof.de



Deckers Biohof
Filialen

Ottenhofener Str. 27
77815 Bühl-Weitenung
Tel. 07223/80 62 230

Rheinstraße 17
76530 Baden-Baden
Tel. 07221/68 17 38

Luisenstraße 32
76530 Baden-Baden
Tel. 07221/39 73 23

Hauptstr. 145
76547 Sinzheim
Tel. 07221/80 90 650