



Party, Grillen ...



Zutaten:

- * 2 Auberginen
- * 2 Zucchini
- * 2 Paprika
- * 2 Zwiebeln
- * 500 g Pilze (Shiitake)
- * 12 vegetarische Würstchen
- * 1 vegetarische Bratrolle („Salamino“)
- * 8 EL Olivenöl
- * Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- * Holzkohlengrill vorbereiten.
- * Das Gemüse der Länge nach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- * Das Olivenöl mit Salz und Pfeffer vermischen und damit das Gemüse auf beiden Seiten bestreichen.
- * Vegetarische Bratrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- * Gemüse, Würstchen und Bratrollenscheiben zusammen ca. 15 Min. auf guter Glut grillen. Dabei alles immer wieder mit Öl bestreichen.

„DiWi-Party-Bratrollen“ und eine große Auswahl an weiteren „Fleisch-ohne-Fleisch“-Produkten erhalten Sie in vielen Läden oder bequem direkt zu Ihnen nach Hause geliefert mit dem
Hin zur Natur Versand
Max-Braun-Str. 4
97828 Marktheidenfeld-Altfield
Versandkatalog gratis. Tel. 0800/5040555



