

Vorspeise

Focaccia

Für zwei Personen

Zutaten:

- 167 g Mehl
- ½ TL Salz
- 7 g Hefe, zerbröckelt
- 1,5 dl Wasser, lauwarm
- ½ EL Öl

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe im Wasser auflösen, dazu giessen. Öl begeben. Alles mit verrühren.
2. Den Teig auf dem Alu Grill-Blech mit nassen Händen ca. 35 cm x 25 cm ausstreichen. Ca. 30-60 Minuten stehen lassen und Salz und Rosmarin darauf streuen.
3. Teig mit dem Selfmade Grillofen (siehe separate Anleitung) ca. 30 Minuten auf dem Feuer backen.

Grillgemüse zum füllen

Zutaten:

½ Zucchini

½ Aubergine

Feta zum bestreuen

Pfeffer

Salz

Zubereitung:

1. Zucchini und Aubergine längs Scheiben schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen.
2. Gemüse auf dem Alu Grill-Blech grillen, bis es auf beiden Seiten braun angeröstet ist.

Guacamole

Zutaten:

1 Avocado

½ Knoblauchzehe

1.5 EL Limettensaft

Guacamole Gewürzmischung von Old el paso

Zubereitung:

1. Avocados mit einer Gabel zerdrücken.
2. Alle restlichen Zutaten daruntermischen.

Smokey Marry

Zutaten:

0.5 L Tomatensaft

2 Shots Vodka

2 Streifen Speck

Zubereitung:

1. Den Speck auf dem Alu Grill-Blech braten
2. Vodka und Tomatensaft im Shaker mischen. Über dem Feuer so viel Rauch wie möglich einfangen, shaken.
3. Alles in ein Glas füllen und mit Speck dekorieren.