

Grillrezepte

Schweineschnitzel Mit Salat Von Grillgemüse

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fleisch, Gemüse, Salat, Schwein, Ideen, Raffiniert,

2 Rote Zwiebeln	8 Essl. Kaltgepresstes Rapsöl
2 Weiße Zwiebeln	2 Essl. Rotweinessig
1 Gelbe Paprikaschote	1 Teel. Senf
1 Rote Paprikaschote	4 Essl. Gemüsebrühe
2 Zucchini	Salz, schwarzer Pfeffer
1 Knoblauchzehe	200 g Fetakäse
2 Zweige Rosmarin	100 g Kleine Linsen
2 Stiele Basilikum	4 Schweineschnitzel

Linsen in ungesalzenem Wasser gar kochen, kurz vor Ende der Garzeit erst salzen. Grill vorheizen vorheizen und Zwiebeln, Paprika und Zucchini knackig grillen Aus Rapsöl, Senf, Salz, Essig, Pfeffer und wenig Gemüsebrühe eine Vinaigrette rühren und die Linsen zugeben. Kurz durchziehen lassen und die gegrillten Gemüse unterheben.

Salat anrichten, gehackte Kräuter und Fetakäse drüber streuen.

Schnitzel mit Rapsöl einpinseln, salzen, pfeffern, auf dem Gasgrill oder Holzkohle Grill garen und auf dem Salat anrichten.

Tipp: Sie können die Gemüse und Schnitzel auch kurz in einer beschichteten Pfanne mit wenig Rapsöl braten. Zusätzlich kann man noch ein Bund Rucola darunter mischen.