

Grillsauce

6 EL Honig
8 EL Ketchup
2 EL Zitronensaft
2 EL Sojasauce
2 EL Worcestersauce
2 EL Öl

je 1 TL getrocknete Kräuter: Basilikum, Thymian, Rosmarin, Estragon, Kerbel, Majoran

je 1 TL Currypulver und Paprikapulver, edelsüß

½TL Cayennepfeffer (ich habe noch etwas Kreuzkümmel hinzugefügt)

je 1 EL frische Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Dill – fein gehackt

3 Knoblauchzehen gepresst

Alle Zutaten in ein verschließbares Gefäß geben und kräftig schütteln, bis sich alles verbunden hat.

(Ich habe alles mit einem Standmixer vermischt)

Die Sauce ist fertig und kann sofort verwendet werden.

Gutes Gelingen und guten Appetit

Maren Storm

Antipasti-Salat (4 Personen)

2 gelbe Paprika und 2 rote Paprika jeweils in breite Streifen schneiden

4 rote Zwiebeln in Spalten schneiden

1 große Zucchini in große Würfel schneiden

Alles mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, grobem Salz, Nadeln von 4 Rosmarinzweigen und 2 EL Olivenöl gut vermischen.

Auf ein Backblech geben und 20 Min. bei 200° C garen.

6 Kirschtomaten halbieren und hinzufügen, weitere 5 Min. garen.

Anrichten, mit Salz, Pfeffer und 2 EL Olivenöl sowie 3 EL Balsamico vermengen und lauwarm oder kalt servieren.