Bioland
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Gärtnerei Neiteler
Vertriebs-GbR
Frisches Gemüse
aus den Baumbergen.

Grillvariationen

Zutaten:	Zubereitung:
Gefüllte Tomaten:	
4-6 Fleißtomaten 1 Feta Käse etwas Basilikum etwas Origano 1Prise Paprika Salz, Pfeffer Parmesankäse evtl. etwas Chili	Tomaten aushöhlen, Feta Käse zerdrücken und mit Gewürzen vermischen, Paste in die Tomaten füllen und mit etwas Parmesan bestreuen und ab auf den Grill, evtl. etwas mit Alufolien umwickeln,
gefüllte Auberginen:	
1-2 Auberginen geräucherter Schinken geriebener Käse Olivenöl und Salz, Pfeffer zum bestreichen	Aubergine in dünne Streifen schneiden, mit Schinken und Käse belegen, Auberginen rollen und mit Zahnstocher befestigen, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer würzen,

Sehr gut grillen lassen sich außerdem Zucchini, Maiskolben, gefüllte Paprika und Spieße mit verschiedenem Gemüse (Tomaten, Paprika, Zucchini, usw.). Der Phantasie sind da keine Grenzen gesetzt.

Einen guten Appetit wünscht die Gärtnerei Neiteler

www.bioland-gaertnerei-neiteler.de