



LAUCH MIT SALSA



ZUTATEN:

- 2 Stangen Lauch
- 1 große Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Rosmarin
- 1 Chilischote
- 2 EL Olivenöl
- etwas Salz

ZUBEREITUNG:

Der Lauch wird von beiden Enden etwas befreit und so wie er ist auf den Grill gelegt und von allen Seiten gegrillt, bis er außen schwarz ist. Dies sollte etwa 15-20 Minuten dauern.

In der Zwischenzeit hackst Du die restlichen Zutaten klein und vermischst sie in einer kleinen Schüssel zu einer Salsa.

Wenn der Lauch von allen Seiten schwarz ist, nimmst Du ihn vom Grill, befreist ihn vorsichtig von den schwarzen verbrannten äußeren Blättern und genießt das heiße Innere mit der Tomatensalsa.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

