

Marinierte Zucchini mit Ananas und Grillkäse

Zutaten für das Grillgemüse als Beilage für 4 Personen:

2 Zucchini

1 Ananas

frischer Oregano

Stayspiced Pork & Spareribs

Stayspiced Zitronensalz

Stayspiced Anananscurry

Stayspiced Olivenöl

Honig

Dip:

3 Teile Ketchup

1 Teil Wasser

1 Teil Stayspiced Chimichurri

Aus dem Olivenöl, dem klein geschnittenen Oregano, dem Zitronensalz und dem Pork & Spareribsgewürz wird eine Marinade gemischt. In dieser werden die in Scheiben geschnittenen Zucchinischeiben eingelegt und zur Seite gestellt.



Die frische Ananas wird geschält und das holzige Kerngehäuse entfernt. In grobe Würfel schneiden. Mit dem Ananascurry, dem Zitronensalz und dem Olivenöl eine Marinade zubereiten und die Ananaswürfel darin wenden.

Für den Dip wird das Ketchup mit dem Wasser gemischt und Chimichurri eingerührt.

Das Gemüse und der grillkäse werden in einer Grillpfanne, je nach gewünschter Bräunung gegrillt. Vor dem Servieren das Gemüse, die Ananas und den Käse mit Honig beträufeln.

Dazu wird der Chimichurridip gereicht.

