



Ihr Einkauf

- ☐ 500 g kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge oder LaRatte)
 - ☐ 500 g grüner Spargel
 - ☐ 150 g Kirschtomaten
 - ☐ 2 Frühlingszwiebeln
 - ☐ 16 Babykarotten
 - ☐ 2 Knollen Knoblauch
 - ☐ 4 reife Pfirsiche (alternativ aus der Dose)
 - ☐ 1 Biolimette oder -zitronen
 - ☐ 1 Bioorange
 - ☐ 4 Zweige Koriandergrün
 - ☐ 3-4 Zweige Rosmarin
 - ☐ Staudensellerie
 - ☐ Zwiebeln
 - ☐ 2 Schalotten
 - ☐ 2 EL Schnittlauch
-
- ☐ 1 Baguettebrötchen oder 2 dicke Scheiben Brot
 - ☐ 4 hochgeschnittene Steaks aus der Hüfte, je ca. 200 g
 - ☐ 8 Scheiben Bacon
-
- ☐ 100 g Feta
 - ☐ 50 g Gorgonzola
-
- ☐ 7 EL weiche Butter
 - ☐ 4 EL Honig
-
- ☐ 200 g griechischer Joghurt (10% Fett)
 - ☐ 150 g Salatmayonnaise
 - ☐ 150 g Crème fraîche
-
- ☐ Olivenöl
 - ☐ 2 EL Balsamico oder ein anderer milder Essig
 - ☐ 1 EL Senf (z.B. Dijon)
 - ☐ Pfeffer und Salz
 - ☐ 4 EL brauner Zucker
 - ☐ 2 EL gehackte Pistazien
 - ☐ eine Prise Kardamom



Basics

- Messer
- Schneidebrett
- Esslöffel
- Gabel
- Küchenpapier
- Backpapier
- ein paar Schüsseln zum Rühren und Vermischen
- Grillzange und -wender
- Grillhandschuhe
- einen Grill natürlich, und zwar mit Deckel. Ob Gas, Kohle, Elektro, Pellets oder Brennstoffzelle ist egal. In der allergrößten Not gehen auch Herd und Ofen.

Specials

- flache Marinierschale
- gelochte Grillpfanne/Grillkorb
- Reibe für Zitrusfrüchte
- Kernthermometer
- Alufolie
- feuerfeste Formen für Backkartoffelchen und Karotten
- Räucherchips, -mehl oder -chunks
- Küchengarn
- Topf

Optional

- Holzspieße
- Blitzhacker