

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 -zitrone
- 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 Backkartöffelchen und Karotten
- Räucherchips, -mehl oder -chunks
- Küchengarn
- Topf

Optional

- Holzspieße
- Blitzhacker