



Fixe Schnitzel BBQ Senf mit buntem Grillpaprika-Salat

1 Packung WIESENHOF Fixe Schnitzel "BBQ Senf" oder "Roasted Garlic"
1 kg gemischte Paprikaschoten
1 kl. Zucchini
6 EL Olivenöl
1 EL Fenchelsamen
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian
3 EL Zitronensaft
1 TL Honig
1/2 TL Chiliflocken
1 Knoblauchzehe

Schritt 1

Backofen grill vorheizen. Paprika vierteln, Spitzpaprika halbieren. Stielansätze und Kerne entfernen. Paprika mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und 10-15 Minuten grillen bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft.

Schritt 2

Paprika aus dem Ofen nehmen und sofort mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken. Paprika etwa 15 Minuten abkühlen lassen, dann häuten und in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt 3

Zucchini putzen und längs in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Esslöffel Öl, Salz und Pfeffer vermengen und in dem heißen Ofen ca. 5 Minuten grillen.

Schritt 4

Für die Marinade die Fenchelsamen in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und im Mörser grob zerstoßen. Kräuter abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und sehr fein hacken.

Schritt 5

Zitronensaft mit Honig und restlichem Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen und durch die Presse in die Marinade drücken. Fenchelsamen, Kräuter und Chiliflocken untermischen. Paprika und Zucchini zur Marinade geben und mind. 30 Minuten ziehen lassen.

Schritt 6

Fixe Schnitzel von beiden Seiten grillen und mit dem Paprikasalat servieren.