



**GUT &
GÜNSTIG
GRILEN**

clever



GEFÜLTE GRIL-KARTOFFELN

Zutaten für 6 Portionen:

- 6 große clever Kartoffeln
- 1 clever Zwiebel
- 100 g clever Sauerrahm
- 150 g clever Cheddar gerieben
- 150 g clever Mozzarella gerieben
- 12 Scheiben clever Bacon
- clever Pfeffer schwarz gemahlen
- 50 g Jalapeños
- Salz

Zubereitung:

- 1.** Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser kochen, bis sie gar sind. Anschließend abgießen und kurz auskühlen lassen.
- 2.** Das obere Ende der Kartoffeln gerade abschneiden und das Innere mit einem Messer oder Löffel vorsichtig aushöhlen. Das ausgehöhlte Kartoffelinnere beiseitestellen.
- 3.** Zwiebel schälen und fein würfeln, Jalapeños fein hacken und gemeinsam mit dem geriebenen Cheddar, dem geriebenen Mozzarella, dem Kartoffelinneren und Sauerrahm zu einer Masse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4.** Die Kartoffeln mit der Masse füllen und mit Speckstreifen umwickeln, sodass diese leicht überlappen. Die Enden der Scheiben mit einem Zahnstocher fixieren.
- 5.** Ca. 20 Minuten bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel grillen.





SPIEß-VARIATION

Zutaten für 8 Portionen:

- 300 g clever Lachsfilet
- 300 g clever Hühner Filet
- 1 Packung clever Riesengarnelen
- 200 g clever Schweinslungenbraten
- 1 clever Zucchini
- 2 Zehen clever Knoblauch
- 8 EL clever Natives Olivenöl
- 2 TL clever Paprika edelsüß
- 2 EL Saft einer clever Zitrone
- 100 g clever Champignons
- 100 g clever Cherrytomaten
- clever Pfeffer schwarz gemahlen
- 2 clever Paprika
- Salz
- gehackte Kräuter

Zubereitung:

1. Das Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Das Lachsfilet unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.
3. Den Schweinslungenbraten in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern.
4. Das Hühnerfilet waschen, trocken tupfen und ca. 3 cm groß würfeln. 4 EL Öl mit Pfeffer, Paprikapulver und Zitronensaft verrühren und mit dem Fleisch vermengen.
5. Nach Belieben Gemüse, Hühnerfilet, Schweinslungenbraten, Lachsfilet und Garnelen auf die Spieße stecken und von allen Seiten grillen.



GEGRILTE ANANAS MIT EIS

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Dose clever Ananasscheiben
- 4 Kugeln clever Bourbon Vanille Eis
- 3 EL clever Blütenhonig
- clever Haselnussröhrchen

Zubereitung:

1. Ananasscheiben auf den Griller legen und nach einigen Minuten wenden, damit sie auf beiden Seiten etwas Farbe bekommen.
2. Kurz auskühlen lassen.
3. Ananasscheiben mit einer Kugel Vanilleeis und Haselnussröllchen (ganz und zerbröselt) anrichten, mit Honig beträufeln und servieren.



PROSCIUTTO-MOZZARELLA- FLADENBROT

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g clever Mehl
- 20 g clever Kristallzucker
- 2 Packungen clever Trockengerm
- 80 ml clever Vollmilch
- 200 g clever Teebutter
- 1 TL clever Backpulver
- 5 EL clever Pesto
- 1 Packung clever Prosciutto
- 1 Packung clever Mozzarella
- 4 clever Pfirsiche
- 200 g clever Cherrytomaten
- 1 Packung Rucola
- Salz

Zubereitung:

1. Für den Teig zuerst Mehl, Trockengerm und Zucker in eine Schüssel geben und vermengen. Anschließend Milch und Backpulver dazugeben und den Teig ca. 5 Minuten durchkneten.
2. Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Den Teig nochmals durchkneten, in 6 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Anschließend jede Kugel zu einem Fladen ausrollen. Der Rand sollte etwas dicker sein.
4. Den Teig mit flüssiger Butter einpinseln, mit Salz bestreuen und goldbraun grillen. Alternativ kann der Fladen auch in der Pfanne oder im Backofen gemacht werden.
5. Abschließend mit Rucola, gegrillten Tomaten, Mozzarella, gegrillten Pfirsichen, Prosciutto und Pesto toppen und servieren.





MEDITERRANER LINSENSALAT

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g clever Linsen
- 80 g clever Hirtenkäse
- 250 g clever Cherrytomaten
- 10 clever Kalamata-Oliven
- 1 clever Zitrone
- 1 Zehe clever Knoblauch
- 3 EL clever Olivenöl
- 2 TL clever Honig
- clever Pfeffer schwarz gemahlen
- 1 Bund Jungzwiebeln
- 1/2 Gurke
- frische Minze
- frische Petersilie
- Salz

Zubereitung:

1. Linsen abseihen, kurz abspülen und in eine große Schlüssel geben.
2. Jungzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren. Gurke waschen und längs halbieren, vierteln und in dünne Scheiben schneiden.
3. Minze und Petersilie waschen und fein hacken, die Oliven längs vierteln.
4. Für das Dressing Knoblauch pressen und mit Olivenöl, Honig und dem Saft einer Zitrone verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Linsen mit dem geschnittenen Gemüse und Kräutern vermengen. Hirtenkäse über den Salat bröseln und das Dressing gleichmäßig über den Salat verteilen.





GEFÜLLTE PUTENBRUST

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Packung clever Putenbrust
- 4 Scheiben clever Mozzarella
- 200 g clever getrocknete Tomaten
- 500 g clever Cherrytomaten
- 2 clever Zwiebeln
- 4 EL clever Natives Olivenöl
- clever Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 1 clever Zitrone
- 2 clever Paprika
- 4 Zweige Basilikum
- 1 Gurke
- Salz

Zubereitung:

1. Ein dickes Stück Putenbrust längs einschneiden, sodass eine Tasche entsteht.
2. In die Tasche Mozzarella, getrocknete Tomaten und Basilikum legen und die Putenbrust nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Anschließend auf den Grill legen und ca. 10 bis 15 Minuten grillen, bis das Fleisch gut durchgegart ist.
4. Währenddessen den Salat zubereiten. Dafür das Gemüse in grobe Stücke schneiden und in eine Salatschüssel geben.
5. Für das Dressing 2 EL Zitronensaft einer Zitrone mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen, über den Salat geben und vorsichtig vermengen.
6. Die gegrillte Putenbrust mit dem Salat servieren.



BEEREN-CRUMBLE VOM GRILL

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g clever Waldbeerenmischung
- 100 g clever Mehl, glatt
- 100 g clever Teebutter
- 30 g clever Cashews ungesalzen
- 50 g clever Schokolade Weiße Crisp
- 1 TL clever Vanillinzucker
- 1 TL clever Backpulver
- 1 clever Ei
- 50 g clever Kristallzucker
- 1 Packung clever Pudding Vanillegeschmack
- 1 Zitrone

Zubereitung:

1. Die aufgetauten Waldbeeren gemeinsam mit 1 EL Zucker, 1 Packung Vanillepudding und dem Abrieb einer Zitrone in einer Schüssel vorsichtig vermengen. Danach ca. 30 Minuten beiseitestellen.
2. Anschließend die Beerenmischung gleichmäßig in einer Auflaufform verteilen.
3. Für die Streusel die Cashews und die weiße Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben.
4. Mehl, kalte Butter, Zucker, Backpulver, Vanillinzucker und Ei dazugeben und mit den Händen zu Streuseln kneten.
5. Die Streusel über die Beerenmischung geben und im vorgeheizten Grill bei geschlossenem Deckel grillen.
6. Sobald die Beeren weich und die Streusel leicht gebräunt sind, den Beeren-Crumble vom Grill nehmen und kurz abkühlen lassen
7. Mit Früchten garnieren und servieren.



**NOCH MEHR CLEVERE
REZEPTIDEEN FINDEST DU AUF
CLEVERLEBEN.AT**

**UND AUF UNSEREN
SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN**



facebook.com/cleverlebenat



instagram.com/cleverleben_at



pinterest.at/cleverleben_at

clever