



Vegetarische Sticks

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück		
Menü:	Vorspeise		
Zubereitungszeit:	20 Minuten	Grillzeit:	20 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht		

Zutaten:

2 Rote Beten	2 Rüben
2 Pastinaken	20 ml Pflanzliches Öl
½ Sellerie	1 TL Knoblauch(-pulver)
2 Karotten	Salz
Maisstärke	

Zubereitung:

In der Küche:

Das ganze Gemüse schälen, in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden und in eine mittelgroße Schüssel geben. Alles mit Öl beträufeln und mit Knoblauch und Salz würzen.

Anschließend die Gemüsemischung so verrühren, dass sie komplett von Öl und den Gewürzen bedeckt ist. Den Korb auf den Drehspieß (Weber-Zubehör) anbringen. Die Gemüsestäbchen mit der Maisstärke bestäuben und in den Korb geben. Den Korb schließen.

Am Grill:

Den Grill für die indirekte Hitze auf ca. 200°C vorheizen. Den Drehspieß in den Motor einsetzen und den Motor einschalten. Das Gemüse bei geschlossenem Deckel ca. 15-20 Minuten oder so lange grillen, bis das Gemüse weich ist.