

Vegetarisch Grillen: 10 Gerichte und Ideen für die fleischlose Grillparty

Veröffentlicht von: [Kirsten Schwarzer](#) in [Vegetarisch](#) · März 28, 2011 · [1 Meinung](#) · [1,523 Views](#)

Nicht macht bekanntlich erfinderisch und insbesondere Vegetarier sind sehr kreativ, was kulinarische Einfälle betrifft.

Am Grill anfangs belächelt wird später neidisch beäugt, denn vegetarisch Grillen wird schnell zum Genuss. Was alles Leckeres auf den Grill kommt, lesen Sie hier.

Man muss übrigens nicht überzeugter Vegetarier sein, um auch mal fleischlos zu grillen und zu essen. Es ist gesund und vegetarisch Grillen schmeckt obendrein mit den richtigen Rezepten außergewöhnlich gut.

Vegetarisch Grillen: Die Top 10

1 Gemüsespieße

Auf Platz eines des Rankings vegetarisch Grillen sind die Gemüsespieße. Für Gemüsespieße benötigt man frisches Gemüse. Dieses legt man am Vortag in Öl, Grillgewürz und gehacktem, frischen Knoblauch ein, nachdem man es in größere Stücke geschnitten hat. Am Folgetag, wenn es gut durchgezogen ist, wird es auf Holzspieße gesteckt und gegrillt. Als Grillgut eignen sich Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika besonders gut.

2 Schafskäse für den Grill

Um Schafskäse auf den Grill zu legen, benötigt man etwas Alufolie. Man legt das Stück Schafskäse in die Alufolie, gibt etwas Tomatenketchup auf den Käse, eine frische, gewürfelte Zwiebel, frische Tomaten und Oliven und würzt das Ganze mit Oregano, Basilikum, Pfeffer und etwas Salz. Danach wird alles gut in Alufolie gepackt und für ca. 30 Minuten gegrillt.

3 Grillgemüse

Um Grillgemüse zu grillen, benötigt man frisches, gewürfeltes Gemüse, Olivenöl und mediterrane Gewürze. Man gibt alles in Alufolie, verschließt diese gut und legt die Alu-Päckchen auf den Grill.

4 Champignon-Spieße

Bevor man die frischen Champignons auf die Spieße gibt, sollte man sie vorher ein paar Stunden in Öl, Grillgewürz und frischem, gehacktem Knoblauch einlegen. Später kommen die Spieße auf den Grill, jedoch nicht zu lange, da sie ansonsten zu trocken werden.

5 Folienkartoffeln

Als Erstes müssen die Kartoffeln mit der Schale ca. 15 Minuten vorgekocht werden. Danach wickelt man sie einzeln in ein Stück Alufolie und gibt Sie dann für ca. 30 Minuten in die Glut. Besonders lecker schmecken die fertigen Kartoffeln mit Zaziki.

6 Grillkäse

Den Grillkäse kann man bereits fertig kaufen und es gibt ihn auch schon gewürzt. Das Stück Käse wird direkt auf den Grill-Rost gelegt. Dann wird der Grillkäse von beiden Seiten für einige Minuten gegrillt.

7 Fingerfood

Als Beilage eignet sich neben Salat auch Fingerfood. Man benötigt dazu Dips wie Kräuterquark, den man auch gut selbst machen kann. Dafür würzt man ein Päckchen Quark mit Schnittlauch, Petersilie, Pfeffer, Salz und einer klein gehackten Zwiebel. Zum Dippen kann man auch noch weitere Soßen selbst machen – hierbei werden der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Gedippt werden kann Brot oder klein geschnittenes Gemüse.

8 Gemischter Salat

Für den gemischten Salat werden Tomaten, Gurken, Paprika, wahlweise Schafskäse, Oliven und eine Zwiebel klein geschnitten und mit Olivenöl, Balsamico-Essig, Pfeffer, Salz und Kräutern gewürzt.

9 Vegetarische Würstchen

Sie sehen aus wie Fleisch und zum Teil schmecken sie auch so: die vegetarischen Würstchen. Früher bekam man sie nur im Reformhaus, mittlerweile kann man sie aber fast schon in jedem Supermarkt kaufen. Welche am besten schmeckt, muss jedoch jeder selbst rausfinden.

10 Kräuter-Baguette

Brot ist immer eine gute Beilage. Besonders lecker schmeckt Kräuterbaguette, was man zum einen fertig kaufen kann oder mit Kräuterbutter selber machen kann. Dazu nimmt man ein frisches Baguette, schneidet Schreiben an und schmiert zwischen die Stücke Kräuterbutter. Nun kommt es noch kurz auf den Grill und fertig ist das Kräuterbaguette.

LETZTE BEITRÄGE

- [Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga](#)
- [Styling-Tipps für Plus Size: So setzen Sie Ihre Kurven gekonnt in Szene](#)
- [Blatter bestreitet Korruption im Fußball](#)
- [Nudging: Die Kunst der Beeinflussung von Menschen](#)
- [Stress ade: Schnelle Zwischendurch-Übungen zum Entspannen im Alltag](#)

NEWS

Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga
August 28, 2015

Styling-Tipps für Plus Size: So setzen Sie Ihre Kurven gekonnt in Szene
August 28, 2015

Blatter bestreitet Korruption im Fußball
August 27, 2015

Nudging: Die Kunst der Beeinflussung von Menschen
August 27, 2015

Zum Suchen klicken Sie auf Enter



Sei der/die Erste deiner Freunde, dem/der das gefällt



FAMILIE



Mit diesen Tipps sparen Familien bares Geld
August 24, 2015



Tipps für den Kindergeburtstag
August 17, 2015

FREIZEIT



Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga
August 28, 2015



Styling-Tipps für Plus Size: So setzen Sie Ihre Kurven gekonnt in Szene
August 28, 2015

HEIM & GARTEN



Lass uns Lachs essen! Fünf Varianten des leckeren Fisches
August 20, 2015



Einfach schön: Selbstgemachte Deko für Garten und Balkon
August 13, 2015

WISSEN



Vor 25 Jahren: Die Volkskammer beschließt den Beitritt der DDR zur Bundesrepublik – nach langem Ringen
August 22, 2015



Audi R8 Test 2015: Le Mans-Feeling mit 610 PS
August 20, 2015

REISE



Delikate Reisen Teil 1: Fragwürdige kulinarische Spezialitäten unserer liebsten Reiseländer in Europa
August 24, 2015



Einfuhrbestimmungen beim Zoll: Das sollten Sie wissen
August 22, 2015

SPORT



Top-Duelle am 3. Spieltag der

Tipps und Hinweise

- Öfters mal wagen, neue, vegetarische Kreationen auszuprobieren.

Tweet 0

Like 0

+1 0

Submit

Share

Pin it

MEHR AUS DEM WEB

SPONSORED Content empfohlen von

[Zurück](#)
Bart-Trends 2011/2012: Vollbart, 3-Tage-Bart oder Glatt rasiert?

[Weiter](#)
Honda EV Concept: Ausblick auf das Elektroauto der Zukunft

LUST AUF MEHR?



Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga



Wohlstandsbauch? Welche Gefahren dahinter lauern und wie Sie ihn loswerden können



Göttlicher Urlaub: Top 10 Designhotels in Griechenland

empfohlen von **Outbrain**



Vegan for everyone – Veganes Essen braucht das Land

🕒 März 7, 2014



Vegetarische Antipasti selber machen: Rezepte und Tipps für die italienische Vorspeise

🕒 November 15, 2012



Feigen mit Ziegenkäse: Köstliches Rezept für Ofenkäse-Fans

🕒 Oktober 26, 2012

EINE MEINUNG



Oguzhan Alan
April 21, 2011 at 3:21 pm

Das Schafskäsegericht ist wirklich sehr gut

Antworten

SCHREIBEN SIE IHRE MEINUNG

Ihre Email-Adresse wird Mehrere Felder wurden markiert *

Name *

Email *

Webseite

Meinung abschicken



Top-Einsatz am 1. Spieltag der Bundesliga
🕒 August 28, 2015



Blatter bestreitet Korruption im Fußball
🕒 August 27, 2015