Gegrilltes Gemüse mit veganem Dip

Fein gewürztes Gemüse mit dem sensationellen Dip aus veganer Mayo und köstlichem Grill & Fondue Senf – einfach unwiderstehlich.

Zutaten
4 Portionen

Zutaten Gemüse
1 Zucchini
1 Aubergine
2 Paprika, rot
250 g Champignons, braun
2 Zwiebeln, rot
Zutaten Marinade
100 g Byodo Brat-Olive Mediterran
2 TL Zatar Gewürz
Byodo Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zutaten Dip
50 g Byodo Grill & Fondue Senf
50 g Byodo Vegane Mayo
70 g Sojajoghurt
0.5 TL Zatar Gewürz
Zitronenthymian, frisch
1 Prise Byodo Meersalz

Zubereitung

Das Gemüse waschen, putzen und in Scheiben oder Stücke schneiden. Die Zutaten für die Marinade verrühren und das Gemüse damit rundherum bepinseln.
Für den Dip Sojajoghurt, Grillsenf und Mayo miteinander verrühren. Mit Zatar und etwas Salz würzen. Mit Zitronenthymian verfeinern.
Den Grill anheizen und das Gemüse von beiden Seiten für insgesamt 5-10 Minuten grillen. Zum Grillgemüse den leckeren Grillsenf-Dip reichen.