



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.