



## Kohlrabi-Spieße mit Chicorée vom Grill

So vielfältig geht pflanzlich Grillen! Kohlrabi-Spieße in Kräutermarinade treffen auf gegrillten Chicorée mit Aioli Dip und frischen, bunten Salat.

### Zutaten

4 Portionen

2 Kohlrabi, groß  
2 Chicorée  
2 EL Byodo Brat-Olive Mediterran  
2 Stiele Koriander  
3 Stiele Petersiele, glatt  
6 EL Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien  
100 g Salat, gemischt  
100 g Cocktailtomaten, bunt  
2 EL Byodo Condimento Bianco  
Byodo Aioli  
Byodo Premium Meersalz, feinkörnig  
Holzspieße

### Zubereitung

Für die Zubereitung von gegrilltem Kohlrabi und Chicorée mit Kräutermarinade, Salat und Aioli, zuerst den Kohlrabi schälen und in rechteckige Stücke schneiden. Diese für 4 Minuten in Salzwasser vorgaren, in ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen. Danach auf Holzspieße aufspießen, Chicorée halbieren und beide Gemüsesorten dünn mit Bratöl bepinseln.

Für die Kräutermarinade den Koriander und Petersilie fein hacken und mit 4 EL nativem Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Salat waschen und trocken schleudern. Tomaten halbieren. Für das Dressing jeweils zwei Esslöffel Condimento Bianco und Olivenöl zusammen aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Vinaigrette über den Salat geben. Byodo Aioli in kleine Schälchen füllen.

Die vorbereiteten Kohlrabi-Spieße und Chicorée nun auf den Grill legen und von beiden Seiten kurz grillen. Das fertige Grillgemüse zusammen mit der Aioli und Salatbeilage auf Tellern anrichten. Kohlrabi mit der Kräutermarinade bepinseln.