

# INHALTS- VERZEICHNIS

<b>GRUNDLAGEN</b>	<b>5</b>
<hr/>	
Grill-Basics	6
Das richtige Gerät	6
Sinnvolles Equipment	8
Grillmethoden	9
Saisonkalender Gemüse	10
<b>REZEPTE</b>	
<b>FRÜHLING</b>	<b>14</b>
<hr/>	
Flammkuchen mit Radieschen und Feta	14
Rhabarber-Crumble	16
Spargel-Pizza vom Grill	18
Zitronenkuchen mit Beeren und Frischkäse	20
Bruschetta mit Erbsen, Tofu und Bergkäse	22
<b>SOMMER</b>	<b>24</b>
<hr/>	
Zucchini-Bomben mit Aligot	24
Schokoladen-Bananen vom Grill	26
Auberginen mit Granatapfel und Feta	28
Bananenbrot mit Papaya-Limetten-Salat	30
Burrata mit Sommertomaten und Basilikum-Pesto	32

<b>HERBST</b>	<b>34</b>
<hr/>	
Scamorza im Weinblatt	34
Apfelpizza vom Schamottstein	36
Topinambur-Suppe mit Glühwein und Orange	38
Gebrannter Flan von der Tonkabohne	40
Stockbrot frisch vom Feuer	42
<b>WINTER</b>	<b>44</b>
<hr/>	
Raclette-Brot mit Preiselbeeren und Champignons	44
Bratapfel mit Marzipan und Orangen- Marmelade	46
Bruschetta mit Apfel, Meerrettich und Knollensellerie	48
Maronen-Paste mit Irish Cream	50
Süßkartoffel mit Halloumi, Bulgur und Granatapfel	52
<b>DIPS</b>	<b>54</b>
<hr/>	
Aioli ohne Ei	54
Gurken-Relish mit Apfel	56
Joghurt-Dip mit Gartenkresse	58
Mango-Chutney mit Rosmarin und Chili	60
Kreuzkümmel-Dip mit Curry	62