

## THERMOMIX – GRILLSAISON

„Auf die Würze kommt es an!“



### KNUSPERBAGUETTE IN ÄHRENFORM

400 g	Weizenmehl, Typ 405
100 g	Hartweizengries
1 TL	Salz
1 TL	Brauner Zucker
½ Würfel	frische Hefe
330 g	lauwarmes Wasser
1 EL	Joghurt 3,5 %
2 EL	Sesam



- Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **5 Minuten** zu einem Teig kneten
- Teig umfüllen und 15 Minuten ruhen lassen
- Aus dem Teig 3 Rollen formen und den Teig mit einer Schere im 45 Grad Winkel einschneiden (nicht durchschneiden)
- Die geschnittenen Teigstücke im Wechsel – mal rechts – mal links zur Seite legen
- Mit Joghurt bestreichen und hellem oder schwarzen Sesam bestreuen
- Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen

## ZUCCHINI-TSATSIKI MIT MINZE

500 g	Zucchini
40 g	Oliven, grün, entkernt
2 TL	Salz
3-4	Knoblauchzehen, halbier, nach Geschmack
4-5	Stängel frische Minze, Blättchen abgezupft
150 g	Frischkäse
200 g	Naturjoghurt
½ TL	Pfeffer, frisch gemahlen
½ EL	Zitronensaft, frisch gepresst, nach Geschmack
	Natives Olivenöl extra, zu Beträufeln



- Zucchini, Oliven und 1 ½ TL Salz in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern, in den Gareinsatz umfüllen und für ca. 10 Minuten abtropfen lassen, Abgetropfte Zucchinistücke mit den Händen ausdrücken und bereitstellen. 🍴
- Knoblauch und Minze in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- Frischkäse, Joghurt, ½ TL Salz und Pfeffer zugeben und **5 Sek./Stufe 5,5** mischen.
- Ausgedrückte Zucchini Mischung und Zitronensaft zugeben und **5 Sek./ Linkslauf / Stufe 3,5** mischen. Tsatsiki abschmecken, in eine Schüssel umfüllen, mit Minzblättchen dekorieren und mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

## GRILLSAUCE - MARINADE FÜR SPARERIBS

2	Knoblauchzehen
15 - 20 g	Kapern, abgetropft
100 g	Tomatenmark
90 g	Tomatenketchup
25 g	Senf, mittelscharf
60 g	Honig
3 TL	Kräuter der Provence
½ TL	Sambal Olek
½ TL	Salz
15 g	Essig
20 g	Sojasauce
100 g	Rapsöl
	etwas Pfeffer



- Knoblauch und Kapern in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern
- Die übrigen Zutaten, außer Öl, zugeben und **20 Sek./Stufe 4** verrühren
- Öl langsam durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer zulaufen lassen, ohne den Messbecher abzunehmen, **Stufe 4 - 5**
- Spareribs mindestens 4 Stunden – am Besten über Nacht – in dieser Marinade ziehen lassen und dann grillen.
- Übrige Marinade kann auch als Sauce zu Steak und Geflügel oder als Dip gereicht werden.
- Die Sauce hält sich mehrere Wochen im Kühlschrank