

## Grillgemüse von Kilian Schlunegger

Mengen für 24 Personen

Alles ausser Kartoffeln und Tofu auf Grillgrösse schneiden.

Marinieren und auf den Rost.

Kartoffeln und Tofu in 3cm Grosse Stückeschneiden, marinieren und in Grillschale oder Gusseisenpfanne uf (besser gesagt in) dem Grill Backen.

Lekere chutneys, Saucen und ketchup aufstellen und fertig.

Tags: Einfach, Vegan, Vegetarisch

Gewürze: Paprika, Cayenne Pfeffer, Pfeffer, Salz

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 4.8 kg Kartoffeln festkochend | in 3cm Würfel schneiden, mit wasser übergiessen und 10 min stehen lassen (damit überschüssige stärke ausgewaschen wird) |
| 12 Stück Knoblauchzehen       |   |
| 240 g Schalotte               |   |
| 1.2 kg Pepperoni (g)          |   |
| 1.2 kg Auberginen (g)         |   |
| 1.2 kg Zucchini (g)           |   |
| 480 g Fenchel                 |   |
| 1.92 kg Tofu                  |   |
| 4.8 cl Olivenöl               |   |
| 24 g Rosmarin                 |   |
| 1.2 kg Ketchup                | kann auch einfach selbst gemacht werden!  |
| 1.2 kg BBQ Sauce              |   |
| 1.2 Liter Knoblauchsauce      |   |
| 2.4 dl Sojasauce              |   |

Geräuchertes Paprikapulver passt super