

Gegrillte Kohlrabi-Spieße

Kohlrabi ist ein super leckerer Snack für Zwischendurch, schmeckt aber auch ziemlich gut direkt vom Grill - und am allerbesten gegrillt am Spieß. Mit leckerer Kräutermarinade eingepinselt und noch heiß serviert. Die Grillparty kann kommen!

Zutaten für die Marinade:

- 5 Stiele Schnittlauch
 - 3 Stiele Kerbel
 - 3 Stiele Dill
 - 4 EL Olivenöl
 - Salz & Pfeffer
-
- & natürlich 2 Kohlrabis

Zubereitung:

Kohlrabi schälen, in Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten al dente garen. Kohlrabi mit kaltem Wasser abschrecken.

Kräuter waschen, trocken schütteln, grob zupfen und klein schneiden. Kräuter und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kohlrabiwürfel auf Holzspieße aufspießen und für ca. 5 Minuten grillen. Kohlrabi mit der Marinade einpinseln und servieren.

Der Kohlrabi in deiner RegioTüte kommt von Reinhard Wittwer aus Bastorf. Der Hof ist 37 km von Wismar entfernt. Hier wird seit 2002 nach ökologischen Richtlinien gearbeitet. Auf etwa 3 Hektar wird saisonales Gemüse im Freien angebaut. Reinhard's Philosophie ist es, naturverträglich zu wirtschaften und die Produkte auf kurzen Wegen zu den Menschen zu bringen.

Wir haben Reinhard und seine Frau Wenke gefragt, "was liebt ihr an der Region?" Die Antwort war klar: "Die abwechslungsreiche Landschaft mit der nahe gelegenen Ostseeküste macht diese Region für uns zu einem schönen Lebens- und Arbeitsort." Da können wir nur zustimmen! Reinhard findet ihr Samstags auch auf dem Wismarer Wochenmarkt.

