

Champignons-Kartoffel-Spieße mit Knoblauch-Mayonnaise ohne Ei

Zutaten:

Spieß:

6 kleine vorgegarte Kartoffeln
(Drillinge)
6 getrocknete Tomaten im Glas
12 kleine Champignons
2 kleine rote Zwiebeln
4 Holzspieße (**am Vortag** in
Wasser eingeweicht)

Die vorgegarten Kartoffeln halbieren.
Die getrockneten Tomaten abtropfen und halbieren.
Rote Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.
Anschließend Kartoffeln, Tomaten, Champignons und
rote Zwiebeln nach und nach aufspießen. Mit Salz
und Pfeffer würzen. Bei indirekter Hitze ca. 15
Minuten grillen.

Knoblauch-Mayonnaise ohne Ei:

100 ml Vollmilch 3,8 % Fett
1 EL Dijon Senf
150 ml Sonnenblumenöl
5 EL Olivenöl
3 EL Ajvar
2 Knoblauchzehen
Salz
Cayennepfeffer

Für die Mayonnaise Milch, Dijon Senf,
Sonnenblumenöl, Olivenöl und Ajvar in einen hohen
Becher geben. Mit einem Stabmixer alles zu einer
homogenen Masse mixen.
Knoblauchzehen schälen und fein schneiden, zu der
fertigen Mayonnaise geben und mit Salz und
Cayennepfeffer würzen.

Marinade:

100 ml Tomatenöl (aus dem
Glas der getrockneten
Tomaten)
2 Knoblauchzehen
2 kleine Rosmarinzwige
Salz
Pfeffer

Die Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel
schneiden. Die Nadeln der Rosmarinzwige abzupfen
und fein hacken.
Das Öl, Rosmarin und Knoblauch in eine Schüssel
geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Marinade über die fertig gegrillten Spieße
beträufeln und mit der Mayonnaise servieren.