



REZEPT 22 | VEGETARISCH

GEGRILLTER SPITZKOHL

mit Haselnuss-Chili-Butter und Bergkäse

Spitzkohl vom Grill überrascht mit feinen Röstaromen und viel Charakter. Die Haselnuss-Chili-Butter und etwas würziger Bergkäse machen dieses Rezept besonders aromatisch und herrlich unkompliziert.



FÜR
4 Personen



VORBEREITUNG
15 Min.



MARINIEREN
–



GRILLZEIT
20 – 25 Min.



GRILL
Gas, Holzkohle oder Pellet



METHODE
direkt + indirekt



ZUTATEN:



KOHL

- 2 kleine Spitzkohlköpfe
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer



HASELNUSS-CHILI-BUTTER

- 80 g Butter
- 50 g Haselnüsse
- 1/2 – 1 rote Chilischote
- Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Honig
- 1 kleine Knoblauchzehe



ZUM FERTIGSTELLEN

- 60 – 80 g würziger Bergkäse
- glatte Petersilie
- optional grobes Meersalz

ZUBEREITUNG:

- 1 VORBEREITEN:** Spitzkohl längs halbieren und anschliessend vierteln. Der Strunk bleibt am Kohl, damit die Viertel zusammenhalten.
- 2 WÜRZEN:** Schnittflächen mit Olivenöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 BUTTER:** Haselnüsse grob hacken und rösten. Butter mit Chili, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Honig, Knoblauch und Haselnüssen verrühren.
- 4 DIREKT GRILLIEREN:** Spitzkohl mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze 4–5 Min. grillieren, bis schöne Röstaromen entstehen.
- 5 INDIREKT GAREN:** Wenden und in den indirekten Bereich legen. Bei geschlossenem Deckel weitere 15–18 Min. grillieren. Zwischendurch mehrfach mit der Haselnuss-Chili-Butter bepinseln.
- 6 FERTIGSTELLEN:** Kurz vor Ende Bergkäse fein darüberreiben, leicht schmelzen lassen und mit Petersilie sowie etwas Meersalz servieren.

TIPPS & TRICKS

- Die äusseren Blätter dürfen ruhig etwas dunkler werden – genau das gibt viel Grillcharakter.
- Haselnüsse vorher kurz anrösten, dann wird das Aroma noch intensiver.
- Perfekt als Beilage oder als vegetarischer Hauptgang.

EMPFOHLENES EQUIPMENT

- Grill mit Deckel
- Grillzange
- Kleine Pfanne oder Schüssel
- Reibe für den Bergkäse



Viel Spass beim Grillen!

Weitere Rezepte und Tipps findest du auf [GRILLONLINE.CH](https://grillonline.ch)