

Hoffmann™

Qualität. schmeckt. selbstgemacht

GRILLREZEPTE

Calles köstliche Rezepte für den Sommer



REZEPTE VON: **CALLEKOCHT**

ÜBER 600.000 ABONNENTEN





FÜR ALLE HERDARTEN,
BACKOFEN & GRILL GEEIGNET



German
Customer
Awards®
- 2025



Jetzt Grillpfanne sichern!

UND
15%
SPAREN



CODE: VORBESTELLUNG



Nur für kurze Zeit.

Inhalt Grillrezepte

S. 1-2

Einkaufen und planen

5 Tipps für die Nutzung der Grillpfanne.

S. 3-4

Hähnchenbrust mit Rosmarin-Kartoffeln & Grillgemüse

Ein unkompliziertes Grillgericht jeden Tag.

S. 5-6

Mediterranes Grillgemüse mit Halloumi

Dazu Zitronen-Minz-Dressing

S. 7-8

Gegrillte Pfirsiche mit Burrata, Honig & Pistazien

Eine sommerlich leichte Speise



5 Tipps für die Nutzung der Grillpfanne

RICHTIG VORHEIZEN FÜR SCHÖNE GRILLSTREIFEN

Die Grillpfanne kurz auf mittlerer bis hoher Stufe vorheizen – maximal 60 Sekunden ohne Inhalt. So entwickeln sich intensive Röstaromen und die typischen Grillstreifen wie vom Rost.

WENIG FETT VERWENDEN

Die mineralische IQ-SHIELD Antihaftbeschichtung ermöglicht das Braten mit sehr wenig Fett. Ein dünner Film aus hitzebeständigem Öl reicht völlig aus und unterstützt eine gleichmäßige Bräunung für perfekte Bratergebnisse.

DIE HITZE GLEICHMÄSSIG ARBEITEN LASSEN

Statt ständig zu verschieben, Fleisch oder Gemüse lieber in Ruhe garen lassen. Eine hochwertige Grillpfanne speichert und verteilt die Hitze zuverlässig, sodass alles gleichmäßig bräunt.

FLEISCH NACH DEM GRILLEN KURZ RUHEN LASSEN

Nach dem Anbraten das Fleisch 3–5 Minuten ruhen lassen. Dadurch verteilen sich die Fleischsäfte gleichmäßig und das Ergebnis bleibt besonders saftig.

GRILLGUT ERST WENDEN, WENN ES SICH VON SELBST LÖST

Das Grillgut sollte erst gewendet werden, wenn es sich leicht löst. So bleiben die typischen Grillstreifen erhalten und das Bratgut bekommt eine aromatische Kruste.

EINKAUFLISTE

Alle Zutaten auf einen Blick – hier finden Sie die gemeinsame Einkaufsliste für sämtliche Rezepte dieses Hefts.



Obst & Gemüse

- ◆ 2 Pfirsiche
- ◆ 2 Zucchini
- ◆ 4 Paprika
- ◆ 1 Aubergine
- ◆ 600 g Kartoffeln
- ◆ 50 g Rucola
- ◆ 1 Knoblauchzehen
- ◆ 2 Zitronen

Fleisch

- ◆ 4 Hähnchenbrustfilets

Außerdem

- ◆ _____
- ◆ _____
- ◆ _____
- ◆ _____

Gewürze

- ◆ Salz & Pfeffer
- ◆ Frisches Basilikum
- ◆ Frische Minze
- ◆ 2 Zweige Rosmarin

Milchprodukte & Eier

- ◆ 250 g Burrata
- ◆ 250 g Halloumi

Sonstiges

- ◆ 30 g Pistazien, gehackt
- ◆ 2 EL Honig
- ◆ Olivenöl



HÄHNCHENBRUST MIT ROSMARIN-KARTOFFELN UND GRILLGEMÜSE

Zutaten

(Für 4 Portionen)

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 600 g kleine Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 2 Paprika
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- 1 Zitrone

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser etwa 15 Minuten vorgaren. Anschließend abgießen und leicht ausdampfen lassen.
2. Die Hähnchenbrustfilets mit Olivenöl einreiben und mit Salz, Pfeffer sowie fein gehacktem Rosmarin würzen.
3. Zucchini und Paprika in breite Streifen schneiden und leicht mit Öl beträufeln.
4. Die Grillpfanne kräftig vorheizen. Die Hähnchenbrustfilets darin von beiden Seiten etwa 5 bis 6 Minuten grillen, bis sie goldbraun sind und ein deutliches Grillmuster zeigen. Anschließend kurz ruhen lassen.
5. Das Gemüse in derselben Pfanne portionsweise grillen, bis es leicht gebräunt ist. Die vorgegarten Kartoffeln mit etwas Olivenöl und Rosmarin vermengen und ebenfalls kurz anrösten.
6. Alles auf einer großen Platte anrichten und mit etwas Zitronensaft verfeinern.



Tipp: Die Hähnchenbrust nach dem Grillen 3–5 Minuten ruhen lassen, damit sie beim Anschneiden besonders saftig bleibt.

ZUBEREITET MIT



GRILLPFANNE



MEDITERRANES GRILLGEMÜSE MIT HALLOUMI UND ZITRONEN-MINZ-DRESSING

Zutaten

(Für 4 Portionen)

- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 2 rote Paprika
- 250 g Halloumi
- 3 EL Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- 1 Handvoll frische Minzblätter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das Gemüse in etwa einen Zentimeter dicke Streifen schneiden. Den Halloumi ebenfalls in dicke Scheiben schneiden.
2. Gemüse und Käse mit etwas Olivenöl bestreichen.
3. Die Grillpfanne stark erhitzen und zunächst das Gemüse portionsweise von beiden Seiten grillen. Anschließend den Halloumi goldbraun anbraten, bis deutliche Grillstreifen sichtbar werden.
4. Für das Dressing Zitronensaft, etwas Olivenöl und fein gehackte Minze verrühren.
5. Das gegrillte Gemüse auf einer Platte anrichten, den Halloumi darauf verteilen und alles mit dem Dressing beträufeln.



Tipp: Das Gemüse vor dem Grillen etwas trocken tupfen, damit es in der Pfanne röstet statt zu dämpfen.

ZUBEREITET MIT



GRILLPFANNE





GEGRILLTE PFIRSICHE MIT BURRATA, HONIG UND PISTAZIEN

Zutaten

(Für 4 Portionen)

- 2 reife Pfirsiche
- 250 g Burrata
- 50 g Rucola
- 2 EL flüssiger Honig
- 30 g Pistazien, grob gehackt
- Einige Blätter frisches Basilikum
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Pfirsiche halbieren und den Stein entfernen. Die Schnittflächen dünn mit Olivenöl bestreichen.
2. Die Grillpfanne auf hoher Stufe vorheizen. Die Pfirsichhälften mit der Schnittseite nach unten in die heiße Pfanne legen und etwa 2 bis 3 Minuten grillen, bis sich ein deutliches Grillmuster gebildet hat.
3. Den Rucola auf einer Servierplatte verteilen. Die Burrata mittig platzieren und leicht aufreißen. Die gegrillten Pfirsiche daneben anrichten.
4. Mit Honig beträufeln, die gehackten Pistazien darüberstreuen und mit frischem Basilikum vollenden. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.



Tipp: Reife Pfirsiche verwenden, die noch fest genug sind, damit sie beim Grillen ihre Form behalten und nicht zerfallen.

ZUBEREITET MIT



GRILLPFANNE





**ECHTER GRILLGESCHMACK –
DIREKT AUS DER GRILLPFANNE.**



**Wir wünschen Ihnen
einen Guten Appetit!**

Ihr Team Hoffmann



Tel.: +49 2373 9333000
service@hoffmann-germany.de

Montag - Donnerstag
08:00-12:00 Uhr & 13:00-16:30 Uhr

Freitag
08:00-14:00 Uhr

Hoffmann[™]

www.hoffmann-germany.de