

## Fisch-Tajine im Bricknic



### ZUTATEN

#### Gemüse:

- 1 Schalotte
- 1 Karotte
- 1 Paprika

#### Marinade:

- Saft von ½ Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Honig
- etwas Petersilie (gehackt)
- Salz
- Pfeffer

- 2–3 getrocknete Marillen (nach Belieben)
- ein paar Rosinen (nach Belieben)
- Johanna Maier Orientalisches Gewürz Habibi oder alternativ SPAR PREMIUM Bio-Fischgewürz

 **1 Bricknic-Form**

 **40 Minuten**

 **Leicht**

#### Fisch:

- 150 g Kabeljau
- Salz
- Pfeffer
- Saft von ½ Zitrone

### ZUBEREITUNG

- 1 Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen beziehungsweise den Griller anheizen.
- 2 Das Gemüse waschen. Die Karotte mit der Schale in kleine Stücke schneiden, den Paprika vom Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden. Die Schalotte in Ringe schneiden und zusammen mit den Karottenstücken und den Paprikastreifen in den Bricknic schichten.
- 3 Den Kabeljau der Länge nach in Streifen schneiden, salzen, pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln und auf das Gemüse legen.
- 4 Anschließend die getrockneten Marillen klein hacken und mit den Rosinen in eine Schüssel geben. Zusammen mit Olivenöl, Gemüsebrühe, Honig, Zitronensaft sowie Salz, Pfeffer und Habibi-Gewürz eine saftige Marinade anrühren. Danach noch frisch gehackte Petersilie begeben.
- 5 Abschließend die gesamte Marinade über den Fisch und das Gemüse gießen.
- 6 Den Bricknic mit dem Deckel verschließen und im Backrohr bei 180 Grad Ober- und Unterhitze oder am Griller 15 Minuten garen.

**Ein Geschmackserlebnis!**

## Ratatouille im Bricknic



### ZUTATEN

- 1 kleine Zucchini
- 1 kleine Aubergine
- 2 Tomaten
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Paprika
- 4 EL Quinoa

### Marinade:

- 2 EL Olivenöl
- etwas Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- Johanna Maier Mediterranes Gewürz oder alternativ SPAR PREMIUM Bio-Mediterran
- Rosmarin und Thymian (nach Belieben)

 **1 Bricknic-Form**

 **35 Minuten**

 **Leicht**

### ZUBEREITUNG

- 1** Alle Gemüsezutaten in Scheiben oder Stücke schneiden, den Knoblauch fein hacken.
- 2** Quinoa kochen, dabei aber kurz vor Garende abgießen, da der Quinoa anschließend im Bricknic noch weiter gart.
- 3** Den Bricknic mit dem geschnittenen Gemüse und der gekochten Quinoa füllen.
- 4** In einer separaten Schüssel das Olivenöl mit Tomatenmark, Gewürzen und Kräutern verrühren und die fertige Marinade über das Bricknic-Gemüse gießen.
- 5** Deckel daraufsetzen und im Backrohr bei 200 Grad Ober- und Unterhitze oder am Griller 15 Minuten bissfest garen.

**Et voilà!**

## Weissbrot im Bricknic



### ZUTATEN

- 100 g Weizenmehl glatt
- 100 g Dinkelmehl
- 130 ml lauwarmes Wasser
- 1 Packung Trockengerm
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Brotgewürz (nach Belieben)
- 1 Schuss Olivenöl
- Mehl zum Formen

 **1 Bricknic-Form**

 **130 Minuten**

 **Mittel**

### ZUBEREITUNG

- 1** Germ mit Wasser und Zucker vermischen.
- 2** Mehle, Salz, Gewürz und Öl hinzugeben und alles mit einem Rührgerät samt Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 3** Den Teig für eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- 4** In der Zwischenzeit den Unterteil des Bricknics mit Öl bestreichen.
- 5** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche locker zu einem länglichen Brotlaib formen, in die geölte Bricknic-Form legen und abermals 30 Minuten gehen lassen.
- 6** Vor dem Backen den Deckel daraufsetzen und im nicht vorgeheizten Backrohr bei 220 Grad Umluft beziehungsweise am Griller für 10 Minuten anbacken.
- 7** Dann für weitere 30 Minuten bei 200 Grad Umluft im Backrohr bzw. am Griller backen. Im Anschluss noch für 10 Minuten ohne Deckel fertig backen.

**Mahlzeit!**