

Grillbeilagen: Rezeptideen für Beilagen zum Grillen



Unsere liebsten Grillbeilagen zum Schlemmen

Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen

[Rosmarin-Kartoffeln](#) sind ein echter Grillbeilagen Klassiker und dürfen auf jedem gut bestückten Esstisch nicht fehlen. In meinem Rezept verwende ich ganze Kartoffeln mit Schale und Olivenöl, wodurch die Kartoffeln nicht nur schnell gemacht, sondern auch wunderbar crunchy auf der Oberfläche sind.

Couscous Salat

Der [Couscous Salat](#) bringt eine gesunde Salatschüssel voller Nährstoffe und auf den gedeckten Tisch. In meinen liebsten Couscoussalat wandern immer angebratene Zucchini und Tomaten. Durch die Röstaromen passt der Salat perfekt zum Grillen und kommt auch bei meinen Kindern super an.

Bauernzupfbrot

Was beim Grillen nun wirklich absolut niemals fehlen darf, ist das Brot. Langweiliges Ciabatta war gestern - ich nehme lieber mein [Bauernzupfbrot](#), das mit Kräuterbutter und Käse gefüllt ist. Eine absolute Traum-Kombi, die bei jeder Grillveranstaltung mit offenen Händen (und Mündern) empfangen wird.

Bunter Nudelsalat für Kinder

Mein [bunter Nudelsalat für Kinder](#) ist vollgepackt mit Gemüse und daher eine vollwertige Ergänzung für meine Kinder beim Grillen. So werden die Kinder auch satt, wenn sie mal weniger Appetit auf Fleisch und Grillkäse haben.

Focaccia mit Tomaten

Als Alternative zu meinem Bauernzupfbrot empfehle ich für ein eher mediterranes Geschmackserlebnis eine [Focaccia mit Tomaten](#) und Oliven. Sie besticht durch einen luftigen Teig, und einer feinen Olivenöl- und Meersalznote. Wer weiß, vielleicht steht bei echten Brot-Fans ja sogar beides auf dem Esstisch?

Grilldipp

Auch ein guter [Grilldipp](#) ist ein absolutes Muss an einem Grillabend. Mein Rezept besteht aus Grundzutaten, die man je nach Geschmack mit anderen Zutaten abschmecken kann. So hat man in Nullkommanix eine große Auswahl an Dips.

Wassermelonen-Feta Salat mit Gurke

Frischefanatiker aufgepasst: Dieser [Wassermelonen-Feta Salat](#) ist durch die Melone und Gurke super erfrischend und perfekt für einen warmen Sommertag. Die süß-fruchtige Note in Kombination mit dem herzhaften Feta macht den Salat zu einer perfekte Grillbeilage.

Grillgemüse Salat

Dieser [Gemüse-Feta Salat vom Grill](#) harmoniert 1A mit gegrilltem Fleisch und macht sich auch gut als Hauptspeise für Vegetarierinnen. Einfach das Lieblingsgemüse klein schneiden, mit meinem Wunderdressing würzen und zusammen mit dem Grillkäse in einer kleinen Grillschale auf dem Grill durchgaren.

Selbstgemachter Ketchup

Ketchup ist für mich ein Must-Have beim Grillen - allerdings steckt dieser voller Zucker und ist das Gegenteil von gesund. Ich habe hier die Lösung: den [Ketchup einfach selber machen](#)! Mein Rezept ist komplett natürlich und wird mit Datteln gesüßt. Das passt wunderbar zu Fleisch und ist aber auch ein super Dip für Brot und Gemüse. Selbstgemachte Grillbeilagen schmecken so viel besser!

Kritharaki Salat

Dieser Reismudel [Kritharaki Salat](#) mit Paprika und Mais ist schnell gemacht und passt super zu rauchigen Grillaromen.

Schwäbischer Kartoffelsalat

[Schwäbischer Kartoffelsalat](#) mit Brühe ist super erfrischend und ganz schnell zubereitet.

Linsensalat

Mein [Linsensalat mit Feta](#) und Paprika steckt voller gesunder Inhaltsstoffe wie Proteinen und Eisen und ist damit eine leckere und gesunde Fitnessfood-Ergänzung auf dem Esstisch. Ohne Fetakäse ist er sogar für vegane Gäste geeignet. Für diesen schmackhaften Linsensalat lässt du sogar das Grillwürstchen links liegen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

