



## **Gegrillte Karotten mit Pistazienpesto & Frischkäsecreme von REAL SMOKE BBQ**

### **Zutaten (für 4 Personen):**

#### Gegrillte Karotten:

8 mittelgroße Karotten  
Salz & schwarzer Pfeffer  
etwas neutrales Öl zum Grillen

#### Karotten-BBQ-Sauce:

150 ml Karottensaft  
1 EL Tomatenmark  
2 TL Ahornsirup  
1 TL Apfelessig  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
Salz & Pfeffer nach Geschmack

→ Alles zusammen auf dem Grill (in einem kleinen Topf) oder auf dem Herd einkochen bis sie leicht dickflüssig ist

#### Pistaziencreme:

200 g ungesüßte Pistaziencreme  
1 Handvoll Karottengrün (fein gehackt)  
40 g gehackte Pistazien  
30 g Parmesan (gerieben)  
60 ml Olivenöl  
→ Zu einer groben, streichfähigen Paste vermischen

#### Frischkäsecreme:

150 g Ziegenfrischkäse  
100 g Feta  
2 EL Sauerrahm  
2 EL Olivenöl  
1 TL Sherryessig  
Salz & Pfeffer nach Geschmack  
→ Alles glatt und cremig pürieren

#### Garnitur:

1 EL grob gehackte, geröstete Pistazien  
Frischer Kerbel

## **Zubereitung**

### **Karotten vorbereiten:**

Waschen, schälen und mit etwas Öl einpinseln.

Auf dem Grill bei direkter Hitze (ca. 200 °C) rundum 10–12 Min grillen, bis Röstaromen entstehen und sie weich werden. Mit Salz & Pfeffer würzen.

### **Marinieren:**

Die gegrillten Karotten mit der warmen Karotten-BBQ-Sauce bestreichen und kurz erneut auf den Grill legen, damit die Sauce leicht karamellisiert.

### **Pistaziencreme & Frischkäsecreme zubereiten:**

Beide Cremes laut Rezept anrühren und separat kühl stellen.

### **Anrichten:**

Karotten mittig auf dem Teller platzieren. Mit Klecksen von Pistaziencreme und Frischkäsecreme garnieren sowie mit Kerbel und gerösteten Pistazien toppen.