

## Der Rockcrok® Grillstein von Pampered Chef®



Du kannst für diese Lachsgemüseplatte dein Lieblingsgemüse wählen.

Bei mir gab es Paprika gelb, Pilze, Tomaten in Gelb, Orange und Rot, Zucchini und Schafskäse. Fette deine Grillplatte etwas mit Rapsöl ein und lege das Gemüse auf den Rockcrok®-Grillstein. Obenauf legst du deinen Lachs.

Dein Gas oder Holzkohlegrill hat schon Temperatur und nun kannst du den Grillstein auf deinen Rost von Grill stellen – Deckel vom Grill schließen. Ich bleibe dabei immer auf Augenkontakt, denn je nachdem wie heiß dein Grill ist umso schneller ist alles gar.

Viel Spaß beim Grillen wünscht dir

**Martina Ziehl mit Pampered Chef®**