

Grillgemüse

Für 4 Portionen:

600 g kleine Drillinge	1 rote Zwiebel	1 weiße Zwiebel
1 Zucchini	1 kleine Aubergine	1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote	250 g braune Champignons	200 g bunte Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen	2-3 Stiele Petersilie	3 EL Olivenöl
1 EL getrock. Rosmarin	1 EL getrock. Thymian	Pfeffer, Salz

Kartoffeln waschen und mit Schale 20 Minuten ohne Salzzugabe kochen.

Die Aubergine in Scheiben schneiden.

In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten. Zwiebeln abziehen, halbieren, in dünne Spalten schneiden. Zucchini waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Aubergine waschen, putzen, ebenfalls in Scheiben (0,5 cm Dicke) schneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden. Champignons putzen, halbieren bzw.

große Exemplare vierteln. Kirschtomaten waschen, halbieren.

Das geschnittene Gemüse in einer Schüssel mit der Kräuter-Marinade vermengen.

Knoblauchzehen abziehen, fein hacken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Olivenöl mit Knoblauch, Petersilie, Rosmarin und Thymian mischen, mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen.

Das gemischte Gemüse (außer Tomaten) in eine große Schüssel geben, die Kräuter-Marinade darüber geben. Alles mit den Händen gut durchmischen und 30 Minuten in der Marinade ziehen lassen.

Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen. Gemeinsam mit dem Gemüse portionsweise in Grillschalen geben (Schnittflächen des Gemüses nach unten). Alles portionsweise 10 Minuten grillen bis das Gemüse bissfest ist und eine schöne Röstfarbe angenommen hat. Kirschtomaten unter das fertige Grillgemüse heben und servieren.

Christin Kuttruff am 04. September 2024