

## Gemüse-Päckchen vom Grill

### Für 2 Personen:

1/2 Fenchel	1/2 rote Zwiebel	1 kleine Zucchini
1/2 rote Peperoni	3 Stangen grüner Spargel	1/2 Avocado
1/2 Pack. Fetakäse	2 Zweige Rosmarin	1/2 Zitrone
1 Spur Weißwein	1 Spur Sojasauce	2 EL Würzöl Mango-Chili
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Fenchel, rote Zwiebel und Zucchini grob schneiden.

Peperoni in feine Ringe schneiden. Enden vom Spargel abbrechen und den Rest der Stangen halbieren. Avocado halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen und die Avocadohälften jeweils halbieren. Alles zusammen in eine Schüssel geben.

Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und zum Gemüse geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Feta grob über das Gemüse bröseln. Sojasauce und Mango-Chili-Würzöl darübergießen und alles gut marinieren.

Alufolie einmal in der Mitte falten, einmal drehen, nochmals mittig falten, dann die Seiten der Folie gut verschließen und die Gemüse-Mischung in die Öffnung der Alufolientasche geben. Einen Schuss Weißwein mit in die Tasche gießen und die Alufolie gut verschließen. Gemüsepackchen mit der Falz nach oben auf dem heißen Grill legen und bei 300 °C Deckeltemperatur ca.

8 Minuten grillen.

Päckchen vom Grill nehmen und Alufolie oben in der Mitte aufschneiden. Basilikum zerzupfen und über das Gemüse streuen. Zum Schluss etwas Zitronenschale über das Gemüse reiben und das Gemüse mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Steffen Henssler am 11. August 2021