Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Perfektes Gemüse

Hauptspeise

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Zuerst mariniert man das Gemüse. Dazu wird das Gemüse in mundgerechte Stücke geschnitten (ca. 1 cm dick). Das geschnittene Gemüse in eine Schüssel geben und etwas Olivenöl darüber gießen. Nun das Gemüse großzügig salzen, pfeffern und mit klein gerupften Kräutern vermischen.
Die Tomaten müssen nicht mariniert werden. Das marinierte Gemüse getrennt voneinander und nebeneinander auf einer Grillschale verteilen. Die Tomaten an der Rispe ebenfalls auf diese Grillschale legen. Die Grillschale auf den Rost des heißen Grills stellen und das Gemüse pro Seite ca. fünf bis zehn Minuten direkt grillen.
So bilden sich auch hübsche Grillstreifen auf dem Gemüse. Bei Bedarf noch ein paar Tropfen Olivenöl darüber geben.

Zutaten

- ¼ kg Tomaten
- 2 Zucchini
- 2 Paprika
- 1 Melanzani
- Kräuter
- Olivenöl
- 1 rote Zwiebel