

# Gegrilltes Gemüse mit Olivenpesto

Fleischlos glücklich - das raffinierte Rezept für gegrilltes Gemüse mit Olivenpesto macht es möglich!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

2 Stk.	Zucchini
2 Stk.	<a href="#">Melanzani</a>
8 Stangen	<a href="#">Spargel</a> (grünen)
1 Stk.	<a href="#">Fenchel</a>
2 Stangen	Lauch
4 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
4 Stk.	<a href="#">Kürbisse</a>
14 Stk.	<a href="#">Oliven</a>
2 EL	Pinienkerne
1 Prise	Chilipulver
1 Schuss	Zitronensaft
1 Schuss	Balsamicoessig
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für das **gegrillte Gemüse mit Olivenpesto** die Oliven entkernen und in feine Stücke hacken. Oliven und Pinienkerne in einen Mörser geben und zu einer Paste vermengen. Alternativ einen Pürierstab zur Hand nehmen.
2. Im Anschluss mit Chili, Zitronensaft und Meeressalz würzen. Zucchini, Melanzani, Spargel, Fenchel, Lauch, Tomaten, Kürbis säubern oder abputzen, und in kleine Stücke zerteilen.

3. Gemüsesorten, wie Fenchel und Kürbis, fordern eine längere Garzeit und sollten vor dem Grillen blanchiert werden. Gemüsestücke mit Olivenöl beträufeln und salzen. Auf dem Elektro- oder Holzkohlegrill knackig grillen.

## **Tipp**

Gegrilltes Gemüse mit Olivenpesto beträufeln und Balsamicoessig hinzugeben. Vor dem Verzehr nochmals salzen und pfeffern.