

# Grillgemüse mit Feta

Das Grillgemüse mit Feta ist ein vorzügliche mediterrane Beilage. Das Rezept darf bei keiner Grillparty fehlen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 1 Stk. | Aubergine (ca. 400 g)           |
| 2 Stk. | Zucchini (je ca. 200g)          |
| 2 Stk. | Rote Paprika                    |
| 2 EL   | Aceto Balsamico                 |
| 3 EL   | Olivenöl extra vergine          |
| 1 EL   | <a href="#">Honig</a> (flüssig) |
| 1 Stk. | <a href="#">Knoblauchzehe</a>   |
| 150 g  | Feta                            |
| 2 EL   | <a href="#">Basilikum</a>       |

## Zubereitung

1. Für das **Grillgemüse mit Feta** den Grill rechtzeitig auf ca. 225 °C vorheizen.
2. Die Zucchini und Auberginen in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden, die Paprika in Stücke schneiden.
3. Den Balsamico, Olivenöl, Honig, fein gehackter Knoblauchzehe in einen kleinen Topf geben und erhitzen bis sich der Honig aufgelöst hat.
4. Das Gemüse beidseitig 5 Minuten grillen, die Paprika je 10 Minuten grillen.
5. Auf Teller anrichten, mit der Marinade beträufeln und geschnittenen Basilikum bestreuen. Abschließend den Feta zerbröckeln und darüber verteilen.

[hier bestellen](#)

**Weser Campfire King**  
Holzkohlegrill 47 cm



## Tipp

Das Grillgemüse lässt sich auch im Backofen zubereiten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 20 Minuten backen.