Grillgemüse

Das aromatische Grillgemüse ist rasch vorbereitet und ein gesundes, vegetarisches Rezept mit vielen Röstaromen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Zucchini
1 Stk.	Aubergine (kleine)
2 Stk.	Paprika
2 Stk.	Peperoni (mittelscharf)
250 g	Cocktailtomaten
250 g	Champignons
2 Stk.	Knoblauchzehe
3 Stiele	frische Petersilie
3 EL	Olivenöl extra vergine
1 TL	Thymian (getrocknet)
1 TL	Rosmarin (getrocknet)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Grillgemüse** die Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Zucchini und Aubergine waschen, putzen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika und Peperoni entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Tomaten** waschen und halbieren. Knoblauchzehen schälen und fein hacken, Petersilie waschen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken.

2. Nun das Olivenöl mit Knoblauch, Petersilie, Rosmarin, Thymian, etwas Salz und frisch

gemahlenem Pfeffer vermengen. Das vorbereitete Gemüse in eine große Schüssel geben. Die Kräutermarinade darüber geben und alles mit den Händen gut vermengen. Das Gemüse für mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

3. Das marinierte Gemüse portionsweise in Grillschalen legen – idealerweise mit den Schnittflächen nach unten. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten grillen, bis das Gemüse bissfest und leicht gebräunt ist.

Tipp

Das Gemüse gelingt auch bei 200 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen. Zirka 20 Minuten rösten, dabei mindestens einmal wenden. Zum Schluss 2–3 Minuten Grillfunktion einschalten.