Zutaten

- 1 Zucchini
- je 1 gelbe und rote Paprika
- 250 g Champignons
- Knoblauch, Chili, Rosmarin, Thymian
- Balsamico-Essig, Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker

Beilage, vom Grill

Gegrilltes Gemüse

Entdecken Sie unser Rezept für köstliches gegrilltes Gemüse. Perfekt für Ihre nächste Grillparty! Jetzt nachkochen bei Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Zucchini waschen leicht schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Mit einer Prise Salz und Zucker für eine halbe Stunde marinieren. Das dadurch ausgetretene Wasser abschütten und die Zucchini-Scheiben zum Trocknen auf Küchenpapier legen.
3. Paprika waschen, von Strunk und Kerngehäuse befreien und in grobe Stücke schneiden. Champignons mit einem Küchentuch reinigen, große Pilze halbieren oder vierteln. Nun Öl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse kräftig anbraten, dann die Hitze reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Chili längs halbieren, Knoblauch andrücken und Kräuter grob zerkleinern, so dass sie Geschmack abgeben können. Zu dem Gemüse in die Pfanne geben und durchschwenken.
4. Mit Balsamico-Essig ablöschen und dann die Pfanne zur Seite stellen und das Gemüse ziehen lassen.