

Zutaten

- Saisonales Gemüse, wie zum Beispiel:
- Fenchel, Paprika, Zucchini, Spargel, Aubergine
- 2 rote Zwiebeln
- 10 Kirschtomaten
- 1/2 Bund Blatt-Petersilie
- Rosmarin, Thymian, Basilikum
- Olivenöl

Beilage, vom Grill

Gemüse vom Rost

Entdecke unser einfaches Rezept für köstliches Gemüse vom Rost. Lass dich inspirieren und koche mit uns in den Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Mediterranes Salz oder Salz und Pfeffer
2. Gemüse putzen und in große Stücke zerteilen.
3. Aubergine und Zucchini vor dem Grillen in etwas Zucker und Salz einlegen, um Wasser zu entziehen.
4. Grill-Aromapfanne vorheizen. Gemüse erst direkt grillen um das Grillmuster und das Grillaroma zu bekommen, dann mit etwas Öl in die Pfanne geben und bei indirekter, mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel garen.
5. Vor dem Servieren mit Salz und geschnittenen Kräutern verfeinern.