



Zutaten

- Saisonales Gemüse, wie zum Beispiel
- Fenchel, Paprika, Zucchini, Spargel, Aubergine
- 2 rote Zwiebeln
- 10 Kirschtomaten
- 1/2 Bund Blatt-Petersilie
- Olivenöl
- Kochateliers Salz „Wunderwaffe“

vom Grill, Beilage

Grill- Gemüse

Entdecke unser köstliches Grill-Gemüse mit saisonalen Zutaten. Perfekt für deine nächste Grillparty! Jetzt Rezept ausprobieren bei Kochateliers.

So wird's gemacht:

1. Gemüse putzen und in große Stücke zerteilen.
2. Aubergine, Spargel oder Zucchini vor dem Grillen mit etwas Zucker und Salz marinieren, um das Wasser zu entziehen. Grillpfanne vorheizen. Große Gemüsestücke erst direkt grillen, um das Grillmuster und Grillaroma zu bekommen, dann in die Pfanne geben. Kleinere Stücke Gemüse mit etwas Olivenöl direkt in die Aromapfanne geben. Bei indirekter, mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel garen.
3. Mit Kräutern und Salz abschmecken.