



Grillgemüse-Salat (oder gefüllter Gemüse-Taco)

Zutaten

1 Paprikaschote rot	1 1/2 EL Aceto Balsamico	Walnussöl
1 Paprikaschote gelb	1 1/2 EL 1/2 Fenchel	evtl. Paprikapulver
1 Gemüsezwiebel	3 Knoblauchzehen	evtl. Chiliflocken
1/2 Zucchini	1 1/2 EL	(Wahlweise Weizen- oder Mais
1 große Karotte	Olivenöl	tortillas)
125 g Champignons	1 TL Salz	

Zubereitung

Das Gemüse putzen und in kleine Stücke schneiden, die Zwiebeln in Achtel teilen. Das Gemüse in einen großen Gefrierbeutel oder in eine große Schüssel mit Deckel geben. Den durchgepressten Knoblauch, das Olivenöl und das Salz hinzugeben und alles gut durchschütteln. Chiliflocken und Paprika können bei Bedarf dem Salat eine würzige Schärfe verleihen. Das Gemüse auf Grillschalen verteilen und auf dem Grillrost bei mittlerer Hitze bräunen. Abkühlen lassen und in eine große Schüssel geben. Die Marinade aus Aceto Balsamico und Walnussöl herstellen und unter das Gemüse heben. Der Salat schmeckt hervorragend zu Gegrilltem oder mit einem Stückchen Baguette als Vorspeise.

Sie können den Salat aber auch auf eine Weizentortilla legen und diese zu einem Wrap rollen oder die Seiten zu einer Schale umklappen.