



Grillgemüse

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	
1 große Karotte	Olivenöl	
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 eine würzige Schärfe verleihen. Das Gemüse auf Grillschalen verteilen und auf dem Grillrost bei mittlerer Hitze bräunen. In eine große Schüssel geben. Die Marinade aus Aceto Balsamico und Walnussöl herstellen und unter das Gemüse heben. Das Gemüse schmeckt hervorragend zu Gegrilltem oder mit einem Stückchen Baguette als Vorspeise.