



Gemüse vom Grill

Zutaten für 4 Personen:

4 Zucchini
2 Auberginen
Je 2 rote und gelbe Paprika
Salz, schwarzer Pfeffer
6 EL Olivenöl
2 TL Oregano
4-5 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Auberginen und Zucchini waschen, Stielansätze entfernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen, zur ursprünglichen Form wieder zusammenfügen und 20 Min. ziehen lassen. Das Gemüse abtropfen, mit Küchentuch trocken tupfen. Die Paprikaschoten halbieren, Kerne, Trennwände und Stiel entfernen und in breite Streifen schneiden.

Den Grill gut vorheizen. Die Gemüsestücke mit Olivenöl einpinseln und mit Oregano und Pfeffer würzen. Dann alles auf das Grillrost legen und 8-10 Min. grillen, danach wenden und nochmals 5-8 Min. grillen bis es schön gebräunt ist.

Serviert wird das Grillgemüse mit Zitronensaft beträufelt warm oder kalt mit Weißbrot und einem fruchtigen, trockenen Weißwein.