

Mediterranes Grillgemüse

Das mediterrane Grillgemüse schmeckt nicht nur als Beilage. Zusammen mit einem Dip und etwas Brot wird daraus ein gesundes und leckeres Gericht.



Zutaten für 12 Personen:

- 2 Auberginen
- 2 Zucchini
- 4 rote Paprika
- 4 gelbe Paprika
- 2 Zwiebeln
- Salz
- 100 ml Öl
- 4 EL selbstgemachte Kräuterbutter
- Pfeffer

Zubereitung:

- Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebeln in 2-3 cm große Stücke schneiden.
- Auberginen mit reichlich Salz bestreuen und für 10-15 Minuten ziehen lassen.
Tipp: Die Auberginenscheiben in eine Schüssel schichten und mit einer zweiten Schüssel beschweren. So wird mehr bitterer Saft herausgedrückt. Eventuell mit Wasser abspülen und anschließend trocken tupfen.
- In einer Grillschale oder -pfanne zunächst die Aubergine für 2 Minuten mit etwas Öl grillen, dann Zucchini, Paprika und Zwiebeln dazugeben. Wenn das Gemüse gar ist, etwas Kräuterbutter darauf geben und schmelzen lassen. Vom Grill nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.