



Grillgemüse

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (Menge variiert nach Hunger und Personenzahl):

Zucchini, Karotten, Süßkartoffeln, Auberginen, Gemüse nach Wahl, 1 Knoblauchknolle (10 Zehen), Olivenöl, reichlich, Salz, Pfeffer, Gewürze nach Wahl (z.B. Räuchersalz, Curry)

Zubereitung:

1. Das Gemüse falls nötig waschen und abtupfen. Die Süßkartoffeln mit einer Gemüsebürste gut abscrubben, dann können Sie mit Schale verzehrt werden. Das Gemüse kann, je nach Belieben, in Streifen geschnitten werden oder halbiert werden.
2. Das geschnittene Gemüse in eine Schüssel geben und Olivenöl begießen. Dabei kann das Öl je nach Belieben dosiert werden. Die Knoblauchknolle schälen und die Knoblauchzehen herauslösen. Mit einer Knoblauchpresse den Knoblauch über das Gemüse pressen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals gut vermengen.
3. Das Gemüse kann schon am Vortag mariniert werden und hält sich im Kühlschrank frisch. Die Grillschale auf den Grill legen und das Gemüse darin von beiden Seiten rösten.

Viele weitere tolle
Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de

Guten Appetit

