

Grill-Gemüse



Zutaten für 4 Personen:

- 1 große Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 250 g frische Champignons
- Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 TL Thymian
- 2 TL Oregano
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten vierteln, von den Kernen befreien, abspülen und trocken tupfen. Die Champignons putzen und halbieren oder vierteln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse nacheinander darin anbraten, jeweils herausnehmen und zur Seite stellen. Den Knoblauch schälen, pressen und in Öl goldbraun rösten. Brühe zugeben und mit Thymian, Oregano und etwas Pfeffer würzen.

Das Gemüse in einer flachen Auflaufform nebeneinander anrichten. Die Gemüsebrühe darüber gießen und durchziehen lassen.

Tipp: Das Gemüse kann auch prima zusammen in einer Grillpfanne auf dem Grill gegart werden. Dazu das Gemüse vorab mit etwas Öl beträufeln.

Rezept: Gläserne Küche, Oelde