

## GEMÜSE IN DER GRILLFORM MIT KÄSE (FÜR 4 PERSONEN PERSONEN)



### ZUTATEN:

200 g	Zucchini
100 g	Äpfel
300 g	Paprika
50 g	Schalotten
100 g	Frühlingslauch
30 g	Knoblauch
50 g	Petersilie gehackt
20 g	Kerbel
80 ml	Olivenöl
	Salz & Pfeffer
100 g	Parmesan

<b>Zubereitungszeit:</b>	<b>30 Minuten</b>
<b>Schwierigkeitsgrad:</b>	<b>Mittel</b>
<b>Grill:</b>	<b>One Touch Silver/One Touch Gold</b>
<b>Hilfsmittel:</b>	<b>Weber Style Grillform</b>
<b>Grillzeit:</b>	<b>30 Minuten</b>
<b>Grillmethode:</b>	<b>Indirekt</b>
<b>Vorbereitungszeit:</b>	<b>10 Minuten</b>

### ZUBEREITUNG:

Das Gemüse waschen und in 2 x 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Kräuter grob hacken und zusammen mit dem Gemüse in Olivenöl marinieren. Danach das marinierte Gemüse in die Grillform geben und mit den Gewürzen abschmecken. Den geriebenen Parmesan darüber streuen.

Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten. Grillform in den indirekten Bereich stellen und das Gemüse ca. 30 Minuten grillieren.