

ANTI PASTI (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

1	Paprika rot
1	Paprika gelb
1	Zucchini
1	Aubergine
2	Rote Zwiebeln
100 ml	Olivenöl
1 Zehe	Knoblauch
30 ml	Balsamico
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Minze
	Salz und Pfeffer

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Grill: z.B. Weber Genesis E 310

Hilfsmittel: Weber Style Grillform

Grillzeit: ca. 6 - 15 Minuten

Grillmethode: Direkt

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Marinierzeit: 20 Minuten

ZUBEREITUNG:

Paprika vierteln und Kerngehäuse entfernen. Zucchini in der Länge halbieren und dann quer halbieren. Aubergine längs in vier gleich dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen quer halbieren. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Nun das ganze Gemüse mit dem Öl, Rosmarin und Knoblauch mindestens 20 Minuten marinieren. Jetzt das Gemüse abtropfen lassen und direkt bei hoher Hitze von beiden Seiten grillen bis es Farbe hat. Das warme Gemüse und die grob gehackte Minze in eine Weber – Style Grillform geben und mit dem Essig übergießen.