Rezept

Gegrilltes Gemüse

Ein Rezept von Gegrilltes Gemüse, am 28.04.2024

Zutaten

- **8 EL** Olivenöl
- **1** Bio-Zitrone
- **60 g** weiche Butter
- 2-3 Bund Frühlingszwiebeln
- **2 TL** getrockneter Thymian
- Zucker
- Aluschalen zum Grillen
- **1** Knoblauchzehe
- Salz
- 3-4 Zucchini (eventuell grüne und gelbe; ca. 750 g)
- **1 kg** grüner Spargel
- Pfeffer
- Zitronenschnitze zum Beträufeln

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. 4 EL Öl in ein Schälchen geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale in feinen Streifen abziehen, den Saft auspressen. Die Zitronenstreifen mit 1 Prise Salz unter die Butter rühren. Auf einem Stück Folie zu einer Rolle formen und kalt stellen.

2. Die Zucchini waschen, putzen und längs in möglichst gleichmäßige, ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden (das geht am besten mit einer Brot- oder Aufschnittmaschine). Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und längs halbieren, mit 2 EL Öl vermischen.

3. Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen längs halbieren. Mit dem übrigen Öl in einer Schüssel vermischen.

4. Eine Grillschale mit Knoblauchöl einpinseln. Die Zucchini darauf bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Min. grillen. Vor dem Wenden jeweils mit Knoblauchöl einpinseln und mit etwas Thymian bestreuen. Salzen, pfeffern, auf einer Platte anrichten und mit Zitronensaft beträufeln.

5. Die Frühlingszwiebeln 5-6 Min. grillen, dabei mit Salz und 1 Prise Zucker bestreuen. Den Spargel in 2-3 Portionen unter regelmäßigem Wenden 6-7 Min. grillen. Salzen, pfeffern und auf einer Platte anrichten. Die Zitronenbutter in Scheiben schneiden, darauf verteilen und schmelzen lassen. Mit Zitronenschnitzen zum Beträufeln dekorieren.