Rezept

Grillgemüse mit Limetten

Ein Rezept von Grillgemüse mit Limetten, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** rote Paprikaschote
- **1** rote Zwiebel
- **2** Bio-Limetten
- **1 EL** Ahornsirup oder Agavendicksaft
- **2** Knoblauchzehen
- Pfeffer
- **4** große Champignons
- **1** kleiner Zucchino
- **2 EL** Öl
- **2 TL** getrockneter Rosmarin
- Kräutersalz
- Alu-Grillschale

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschote putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Champignons putzen und halbieren. Zwiebel schälen und in 4 dicke Scheiben schneiden. Zucchino waschen, putzen und ebenfalls in dicke Scheiben schneiden. Die Limetten heiß waschen und halbieren.

2. Für die Marinade Öl mit Ahornsirup oder Agavendicksaft und Rosmarin verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen, mit Kräutersalz würzen. Mit dem vorbereiteten Gemüse und den Limetten mischen und 30 Min. marinieren.

3. Das Gemüse in der Aluschale verteilen und dann auf dem Grillrost 10 - 15 Min. grillen, bis es gebräunt ist. Dabei immer wieder mal wenden. Die Limetten mit den Schnittflächen nach unten auf den Rost legen und ebenfalls grillen.

4. Das Gemüse auf Teller verteilen und mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Dann noch mit dem Saft der gegrillten Limetten beträufeln.