Rezept

# Gegrillte Gemüse mit Kapern-Vinaigrette

Ein Rezept von Gegrillte Gemüse mit Kapern-Vinaigrette, am 22.05.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1 Bund** | Frühlingszwiebeln |
| **250 g** | junge Zucchini |
| **200 g** | kleine Champignons oder Egerlinge |
| | Salz |
| | ½ Bio-Zitrone |
| **1 EL** | Aceto balsamico |
| **1** | große rote Paprikaschote |
| **2** | Möhren |
| **4 EL** | Olivenöl |
| | Pfeffer, frisch gemahlen |
| | ¼ Bund Petersilie |
| **1 EL** | Kapern |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Die Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und in breite Streifen schneiden. Die Zucchini waschen und in dickere Scheiben schneiden. Die Möhren schälen, längs vierteln und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Die Pilze mit feuchtem Küchenpapier abreiben und die Stielenden entfernen.

2. Die Gemüse mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und in eine große ofenfeste Form geben. Den Backofengrill anheizen. Die Gemüse unter die heißen Grillschlangen stellen (etwa 10 cm Abstand) und etwa 12 Min. grillen. Dabei ein- bis zweimal durchrühren.

3. Inzwischen die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Zitronenschale mit dem Balsamico, Salz und Pfeffer verrühren, das übrige Öl unterschlagen. Die Kapern und die Petersilie unterrühren. Die Vinaigrette über das Gemüse geben und lauwarm servieren.