Rezept

Gegrilltes Gemüse mit Marinade

Ein Rezept von Gegrilltes Gemüse mit Marinade, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** rote Paprika
- **4** kleine Zwiebeln
- **2 Zweige** Rosmarin
- **2 Stängel** Majoran
- **6 EL** Olivenöl
- **1 TL** Salz
- **1** gelbe Paprika
- **1** kleiner Zucchino (ca. 220 g)
- **2 Zweige** Thymian
- **2** Knoblauchzehen
- **1 EL** Zitronensaft

Außerdem

- **2** Grillschalen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal, 16 g F, 3 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Die Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Zucchino waschen, putzen und in dicke Scheiben schneiden.

2. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Schüssel Olivenöl mit Zitronensaft, Salz, Kräutern und Knoblauch verrühren. Das Gemüse mit der Marinade vermischen und abgedeckt mindestens 3 Std. ziehen lassen.

3. Den Grill anheizen und den Grillrost heiß werden lassen. Das Gemüse auf zwei Grillschalen verteilen und auf dem Rost in 10-15 Min. gar grillen, dabei ab und zu wenden.