

Rezept

# Grillgemüse-Salat mit Honig

Ein Rezept von Grillgemüse-Salat mit Honig, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> Knoblauchzehen	<b>150 ml</b> Olivenöl
<b>4 EL</b> Balsamico bianco	<b>2 TL</b> Honig
<b>2 TL</b> gemahlener Rosmarin	Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer	<b>2</b> große Süßkartoffeln (ca. 600 g)
<b>2</b> rote Paprikaschoten	<b>1</b> Aubergine (ca. 350 g)
<b>1</b> Zucchini (ca. 300 g)	<b>2 EL</b> gehackte Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und durchpressen. Mit 120 ml Öl, Essig, Honig und Rosmarin, verrühren. Kräftig salzen und pfeffern.

---

2. Das Gemüse waschen und putzen. Die Süßkartoffeln in einem Topf knapp mit Wasser bedecken und zugedeckt 10 Min. bei mittlerer Hitze garen. Abgießen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Paprikas in breite Spalten, Aubergine und Zucchini schräg in Scheiben schneiden.

---

3. Gemüsestücke und Kartoffelscheiben dünn mit restlichem Öl bestreichen. Nacheinander auf dem heißen Grill oder in der Grillpfanne grillen, bis die Scheiben leicht gebräunt sind. Das gegrillte Gemüse mit der Marinade beträufeln, 30 Min. ziehen lassen.

---

4. Das Gemüse auf Tellern anrichten. Mit Meersalz und grob gemahlenem Pfeffer bestreuen, mit Petersilie garniert servieren.