

Rezept

Grillgemüse mit Mojo verde

Ein Rezept von Grillgemüse mit Mojo verde, am 28.06.2026

Zutaten

1 Bund Koriandergrün	2 Bund Petersilie
3 Knoblauchzehen	2 grüne Chilischoten
100 ml Olivenöl + 2 EL Olivenöl	3 EL Weißweinessig
1 - 2 TL Honig	1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel
Salz	800 g mediterranes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, rote Zwiebel)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal, 31 g F, 3 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Koriander und Petersilie waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen. Knoblauch schälen. Chilischoten längs halbieren, entkernen und waschen. Alles mit 100 ml Öl, Essig, 1 TL Honig, Kreuzkümmel und 1 Prise Salz mischen und fein pürieren. Mit Salz und Honig abschmecken.
2. Gemüse waschen, in mundgerechte Stücke oder Scheiben schneiden, mit restlichem Öl bepinseln und auf dem heißen Grill garen, bis die Gemüstückchen weich und leicht gebräunt sind. Mit dem Mojo beträufeln und servieren.