

## Rezept

# Grillgemüse mit Minzöl

Ein Rezept von Grillgemüse mit Minzöl, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>100 ml</b> Olivenöl	<b>50 ml</b> Zitronensaft
je 1 Msp. getrockneter Thymian, Majoran	je 1 Msp. Selleriesalz, Delikatess-Paprikapulver, Cayennepfeffer
Salz	schwarzer Pfeffer
<b>1</b> Zweig frische Minze	<b>3</b> schlanke Auberginen
<b>6</b> kleine Zucchini	<b>2</b> große Fenchelknollen
<b>1 Bund</b> glatte Petersilie zum Servieren	Öl für den Rost

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Den Holzkohlengrill anheizen. Für das Würzöl Olivenöl, Zitronensaft, zerriebene Kräuter, Gewürze sowie eine gute Prise Salz und Pfeffer cremig verquirlen.
2. Das Gemüse waschen und putzen. Die Auberginen schräg in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zucchini längs halbieren. Die Fenchelknollen so durch den Strunk in Scheiben schneiden, dass diese noch zusammenhalten. Die Gemüsescheiben salzen und mit etwas Würzöl bestreichen.
3. Den Grillrost leicht ölen. Das Gemüse auf dem heißen Rost (oder in der Grillpfanne) bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 10 Min. grillen, bis alles schön gebräunt ist. Dabei gelegentlich mit Würzöl bepinseln.
4. Inzwischen Minze und Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Minzblättchen fein hacken und unter das Würzöl rühren.
5. Das Grillgemüse mit Minzöl beträufeln, mit Petersilienzweigen garnieren und sofort servieren.