

Rezept

## Grillgemüse mit Mojo verde

Ein Rezept von Grillgemüse mit Mojo verde, am 16.02.2025

### Zutaten

<b>1 Bund</b> Koriandergrün	<b>2 Bund</b> Petersilie
<b>3</b> Knoblauchzehen	<b>2</b> grüne Chilischoten
<b>100 ml</b> Olivenöl + 2 EL Olivenöl	<b>3 EL</b> Weißweinessig
<b>1 - 2 TL</b> Honig	<b>1 Msp.</b> gemahlener Kreuzkümmel
Salz	<b>800 g</b> 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.