

Rezept

Grillgeräuchertes Gemüse

Ein Rezept von Grillgeräuchertes Gemüse, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1 Aubergine | 1 Zucchini |
| 1 Chicorée | 8 kleine Champignons |
| 1 Knoblauchzehe | 3 EL Olivenöl |
| 4 EL Aceto balsamico | Salz |
| Pfeffer | 3 Frühlingszwiebeln |
| 1 TL Kapern (asus dem Glas) | 1 Handvoll Basilikumblätter |
| 1 Tannen- oder Wacholderholz-Chunk | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen als Beilage | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Die Kohle für den Kugelgrill vorglühen. Den Grill anschließend mit zwei Zonen vorbereiten, Deckel schließen und auf 180° aufheizen.
2. Aubergine, Zucchini und Chicorée waschen und putzen. Alles längs in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Pilze putzen und halbieren. Die Gemüse über der direkten Hitze von beiden Seiten goldgelb grillen. Dann über die indirekte Hitze legen. Chunk auf die Glut legen, Deckel schließen und die Gemüse 10 Min. räuchern. Auf eine Platte legen.
3. Knoblauch schälen und hacken. Eine kleine Pfanne über der direkten Hitze erwärmen. Den Knoblauch mit 1 EL Öl darin weich dünsten. Mit Essig ablöschen. Den Sud und das restliche Öl über das Gemüse träufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Mit Kapern und Basilikum auf das Grillgemüse streuen.