

Rezept

Italienisches Grillgemüse

Ein Rezept von Italienisches Grillgemüse, am 18.04.2024

Zutaten

4 Köpfe Radicchio di Treviso (mit länglichen Blättern, je ca. 85 g)	Salz
	Pfeffer
8 - 9 EL Olivenöl	4 kleine Zucchini
2 rote Paprikaschoten	2 gelbe Paprikaschoten
4 dicke Frühlingszwiebeln	2 TL getrockneter Oregano
4 EL Zitronensaft	2 EL Balsamico bianco
Öl zum Bestreichen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Radicchio putzen (Strunk nicht zu weit oben abschneiden, damit die Blätter später zusammenhalten), waschen und abtropfen lassen. Die Köpfe längs halbieren und in eine flache Schale legen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit 3 - 4 EL Olivenöl beträufeln. Die Radicchiohälften wenden, bis sie möglichst gleichmäßig mit Öl überzogen sind.
2. Die Zucchini waschen und sehr schräg in 1-1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Paprikaschoten halbieren, Samen und helle Trennwände entfernen, die Schotenhälften waschen und längs dritteln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und die dunkelgrünen Teile abschneiden (z. B. für Salat verwenden).
3. Zucchinischeiben, Paprikastreifen und Frühlingszwiebeln ebenfalls in eine flache Schale geben und salzen. Das Gemüse 20 Min. Saft ziehen lassen, Radicchio in der Zeit marinieren. Übriges Olivenöl mit Oregano und Pfeffer verrühren.
4. Den Radicchio noch einmal in der Schale wenden, dann überschüssiges Öl zum Kräuteröl tropfen lassen. Die Zucchini, die Paprikaschoten und Frühlingszwiebeln mit Küchenpapier trocken tupfen, mit 2 - 3 EL Kräuteröl in eine Schüssel geben und gut durchmischen, bis das Gemüse mit Kräuteröl überzogen ist.
5. Den Grill anheizen. Den Grillrost heiß werden lassen, ölen. Zucchini, Paprika und Zwiebeln auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. grillen, dabei ab und zu wenden. Die Radicchiohälften ebenfalls auf den Rost legen und rundherum in ca. 15 Min. dunkelbraun und knusprig grillen. Dabei Gemüse und Radicchio ab und zu mit Kräuteröl bestreichen.
6. Das Gemüse und den Radicchio auf einer Platte anrichten und nach Belieben mit restlichem Kräuteröl beträufeln. Zucchini, Paprika und Zwiebeln mit Zitronensaft und den Radicchio mit dem Balsamico beträufeln. Nach Belieben noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Heiß oder lauwarm servieren.