

Rezept

Mariniertes Gemüse als Grillbeilage

Ein Rezept von Mariniertes Gemüse als Grillbeilage, am 18.04.2024

Zutaten

4 Knoblauchzehen	2 EL Kapern
1 Bio-Zitrone	1 EL Honig
Salz	ca. 200 ml Öl (z. B. Raps- oder Distelöl)
Pfeffer aus der Mühle	je 400 g Zucchini und Auberginen
½ Bund Dill	1 rote Zwiebel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kapern fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft, Honig und 2 TL Salz verrühren, dann 100 ml Öl unterschlagen. Kapern, Knoblauch und Zitronenschale dazugeben und mit Pfeffer würzen.
2. Zucchini und Auberginen waschen und schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das restliche Öl erhitzen, die Scheiben darin portionsweise von beiden Seiten ca. 2 Min. braten, bis sie gebräunt sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. In der Marinade ca. 1 Std. durchziehen lassen.
3. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Dillspitzen fein hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Zucchini- und Auberginenscheiben abwechselnd, dachziegelartig anrichten. Mit Dill und Zwiebel garnieren, etwas Pfeffer grob darübermahlen.