



## Die perfekte Beilage Grillgemüse



Kategorie	Beilage
Empfohlener Grill	Gas- oder Holzkohlegrill
Grillmethode	indirekt
Schwierigkeitsgrad	einfach
Rezept geeignet für	4 Portionen
Vorbereitungszeit	Ca. 20 Minuten
Grillzeit	Ca. 20-25 Minuten bei 175-230 °C

### Zutaten

- 1 Stk. Paprika rot und gelb
- 1 Stk. Zucchini
- 1 Stk. Fenchelknolle
- 1 Stk. Gemüsezwiebel groß
- 100 g Champignons braun o. weiß
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamicoessig weiß
- n. B. Kräuter frisch o. getrocknet
- n. B. Meersalz grob
- n. B. Pfeffer
- n. B. Chiliflocken

### Ausrüstung

- Grill (kein Warmhalterost benötigt)
- Große Schüssel
- Edelstahl-Gemüseschale (keine Einweg-Aluschalen oder emaillierten Grillschalen)

**INFO: Verwenden Sie gern Gemüse der Saison nach Ihrem Geschmack!**

### Zubereitung

Sämtliches Gemüse waschen bzw. putzen und in grobe Stücke von ca. 3-5 cm Länge schneiden. Gereinigten Grill vorheizen. Geschnittenes Gemüse in eine große Schüssel geben und mit Öl, Kräutern, Meersalz, frischem Pfeffer und Chiliflocken vermengen. Balsamico hinzugeben.

Edelstahlschale mit etwas Rapsöl bestreichen oder mit Trennfett besprühen. Gewürztes Gemüse hineingeben und auf dem Grill bei mittlerer Hitze bei 175-230 °C für etwa 20-25 Minuten dünsten.

Das Grillgemüse eignet sich wunderbar als Beilage zu Fleisch, Geflügel und Fisch.

### Abkürzungen

EL = Esslöffel | TL = Teelöffel | Msp = Messerspitze | ml = Milliliter (1000 ml= 1 Liter) | Pkg. = Packung | g = Gramm (1000 Gramm = 1 kg) | kg = Kilogramm | n.B. = nach Bedarf