

Gemüse - Mix von der Plancha

Grillzeit: 10 Minuten

Zutaten (für 2 Portionen)

2 Paprika (gelb / rot)
1 Zucchini
8 Champignons
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl
1 EL Balsamico
Salz und Pfeffer

Grillzubehör: Plancha

Zubereitung:

- Rosmarin und Thymian klein hacken, Knoblauch sehr fein würfeln
- Gewürze in eine große Glasschüssel geben und mit Öl und Balsamico verrühren
- Marinade salzen und pfeffern

- Paprika in (nicht zu kurze) Streifen schneiden
- Zucchini in ca. 1cm starke Scheiben schneiden
- Champignons je nach Größe ggfs. halbieren, sonst ganz lassen
- Gemüse in der Marinade unterheben und gut vermischen
- Gemüse mind. 30 Minuten zugedeckt marinieren lassen

Grillen

- Plancha auf 210°C vorheizen (Wasserperlen tanzen lassen)
- Gemüse auf der Plancha verteilen und ca. 10 Minuten grillen dabei mehrmals wenden

Servieren:

Das Gemüse eignet sich als Beilage oder als Vorspeise.

Als eigenständige Mahlzeit (mit Baguette) ist das Gericht nur bei sehr geringem Hunger geeignet.