

Gegrilltes Gemüse, Knoblauch-Vinaigrette, Zwiebelbrot

Für zwei Personen

Für das Gemüse:

1 Aubergine 1 Zucchini 1 rote Paprika
3 EL Rapsöl

Für das Brot:

300 g Mehl 150 ml Wasser 1 Würfel Hefe
1 TL Olivenöl 200 g geröstete Zwiebeln $\frac{1}{2}$ TL Zucker
1 TL Salz

Für die Vinaigrette:

1 Knolle Knoblauch 5 EL Olivenöl 5 EL Weißweinessig
1 TL Rosmarin Pulver 3 EL brauner Zucker Salz, Pfeffer

Zum Garnieren:

150 g Fetakäse 5 Cherry-Tomaten 5 grüne Oliven

Für das Gemüse:

Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Aubergine und die Zucchini waschen, abtupfen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika waschen, trockentupfen und im Ofen grillen bis die Schale schwarz wird.

Unter einer Klarsichtfolie die Paprika 5 Minuten stehen lassen, dann die Schale entfernen, Paprika halbieren, entkernen und in Filets schneiden.

Aubergine und Zucchini in einer Grillpfanne in Öl auf beiden Seiten braun braten.

Für das Brot:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Mehl, Wasser, Zucker, Salz, Hefe, Olivenöl und geröstete Zwiebeln in eine Schüssel geben mit der Hand kneten. 10 Minuten ruhen lassen.

Anschließend in eine Backform geben und 20-25 Minuten backen.

Für die Vinaigrette:

Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Mit Olivenöl, Rosmarinpulver, Weißweinessig, braunem Zucker, Salz und Pfeffer vermengen und das Gemüse damit beträufeln.

Zum Garnieren:

Feta in der Zucchini einrollen und mit einem Holzspieß fixieren. Mit Tomaten und Oliven garnieren.

Gegrilltes Gemüse in Knoblauch-Vinaigrette mit selbstgebackenem Zwiebelbrot auf Tellern anrichten und servieren.

Milan Kostic am 27. Juni 2017