

Grillgemüse-Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

8 große festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Paprika rot
1 Paprika gelb	1 Zucchini	1 Aubergine
1 Zehe Knoblauch	100 ml Olivenöl	1 TL Senf
1 TL Honig	300 ml Gemüsefond	30 ml heller Balsamico Essig
Pfeffer, Salz	3 Zweige Rosmarin	

Kartoffeln in Salzwasser garkochen, pellen und würfeln.

Zwiebel schälen und vierteln.

Paprika, Zucchini und Aubergine waschen. Die Zucchini und Aubergine in Scheiben schneiden.

Die Paprika entkernen. Oberes und unteres Ende abschneiden, einmal längs halbieren.

Paprika, Zucchini, Aubergine und Zwiebel einölen und salzen. Auf dem Grillrost platzieren.

Profi-Tipp:

Für ein besonders gutes Grill-Ergebnis einen Grillkorb (z.B. aus Edelstahl) verwenden.

Geschälten Knoblauch, Olivenöl, Senf, Honig, Gemüsefond, Essig, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab sämig pürieren. (Wer keinen Pürierstab verwendet, muss den Knoblauch vor dem Verquirlen des Dressings fein hacken.) Das Grillgemüse zwischendurch wenden. Vom Grill nehmen, sobald es von beiden Seiten angeröstet ist.

Die Paprika häuten und würfeln. Zucchini und Aubergine ebenfalls würfeln. Die Zwiebeln fein schneiden.

Kartoffeln, Gemüse und Dressing vorsichtig miteinander vermengen. Den Rosmarin fein hacken und unterheben.

Björn Freitag am 20. September 2020