

Gegrilltes Gemüse

Für 4 Personen

2 Auberginen	Salz	2 kleine Zucchini
150 g Champignons	1 gelbe Paprikaschote	1 rote Paprikaschote
3 schlanke Möhren	13 El Olivenöl	4 Tomaten
2–3 El Rotweinessig	1 Knoblauchzehe	8 Basilikumblätter
50 g geriebener ital. Hartkäse		

Auberginen schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf eine Platte geben und leicht salzen, 10 Minuten ziehen lassen.

Zucchini um das Kerngehäuse herum längs in dünne Scheiben schneiden. Champignons putzen und halbieren. Paprikaschoten schälen, vierteln, putzen und in dünne Streifen schneiden. Möhren schälen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.

2 El Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Zucchinischeiben auf jeder Seite hellbraun anbraten.

4 El Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen, Pilze zugeben und 3–4 Minuten rundherum braten.

Zucchini aus der Pfanne nehmen. 3 El Öl in der Grillpfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin auf jeder Seite 2–3 Minuten braten, dabei evtl. noch etwas Öl zugeben.

Tomaten auf einer Haushaltsreibe reiben, sodass nur noch die Tomatenhaut übrig bleibt. Tomatensud mit 4 El Olivenöl, Rotweinessig und Salz würzen. Knoblauchzehe hacken, Basilikumblätter in Streifen schneiden und beides untermischen. Paprika, Möhren, Zucchini, Champignons und Auberginen untermischen. Alles auf eine Platte geben und mit geriebenem Käse bestreut servieren.

Tim Mälzer am 09. 07. 2011