

## Gegrilltes Gemüse

### Für 6 Personen

2 Auberginen	Salz	2 kleine Zucchini
150 g Champignons	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
3 schlanke Möhren	12 EL Olivenöl	4 Tomaten
2 EL Rotwein-Essig	1 Zehe Knoblauch	frisches Basilikum
50 g geriebener Parmesan		

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

Etwas Öl in einer Grillpfanne erhitzen, die Zuchinischeiben darin auf jeder Seite hellbraun anbraten. In einer zweiten Pfanne ebenfalls Öl erhitzen, Pilze dazugeben und 3-4 Minuten rundherum braten.

Zucchini aus der Pfanne nehmen. Öl in derselben Grillpfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin auf jeder Seite 2-3 Minuten braten, dabei eventuell noch etwas Öl hinzugeben.

Tomaten auf einer Haushaltsreibe reiben, sodass nur noch die Tomatenhaut übrig bleibt. Tomatensud mit 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, mit geriebenem Käse bestreuen und servieren.

Tim Mälzer am 11. Juli 2020