Rezept

mariniertes Grillgemüse

Zutaten für ca. 2 Portionen: Arbeitszeit: ca. 15 min
- 2 Champignon Portobello
- 6 kleine Tomaten
- 200g Pimiento de Padron (Bratpaprika)
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen

Die Pilze putzen und in große Stücke teilen, die Zwiebel in Grobe Stücke schneiden, den Bratparika und die Tomaten waschen alles zusammen mit dem Öl und den Gewürzen gut marinieren. Dafür den Koblauch in das Öl pressen mit Salz und Pfeffer würzen, den Rosmarin dazu geben. Alles zusammen für ca. 10 - 15 Minuten auf den Grill geben.
Gegebenenfalls nochmal nachwürzen und mit frischen Brot genießen. Wer mag kann auch vorgegarte Kartoffelspalten dazu geben so wird es sättigender.
Guten Appetit!