

# Grillrezepte

## Gegrillter Sommersalat

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: BBQ, Salat, Sommer, Vegetarisch, Vegan, Gemüse, Party,

---

### Zutaten

2 Auberginen	-Eichblattsalat
3 Zucchini	1 EL. Olivenöl
4 rote Paprika	Pfeffer
4 Tomaten	Salz
1 Kopf Römersalate oder	

### Für die Sauce

1 Knoblauchzweibel	Pfeffer
2 EL. kaltgepresstes Olivenöl	Salz
1 EL. Zitronensaft	Thymian
1 EL. gehackte Petersilie	Oregano
1 EL. Walnussöl	

---

Es ist sicherlich etwas ungewöhnlich, Gemüse zu grillen. Aber diese Salatplatte/Gemüseplatte ist entweder eine ausgezeichnete Alternative zu gegrilltem Fleisch oder aber eine gute Ergänzung.

Auf jeden Fall kann man seine Gäste damit überraschen und auf diese Weise kommen überzeugte Vegetarier zu einem tollen Grillabend.

Die Zutaten reichen etwa für 8 Personen und die Gesamtzubereitungszeit dauert rund 1 & ne halbe Stunde. Macht irre Spaß und schmeckt sehr gut. Die Knoblauchzehen aus der Zwiebel lösen, von der Haut befreien und mit etwas Olivenöl beträufelt in Alufolie einpacken. Im Backofen bei 170GradC etwa eine Stunde garen und abkühlen lassen.

Unterdessen den Holzkohlegrill anheizen, und für gute Unterhaltung und Stimmung sorgen. (Die Leute sollen sich ja wohl fühlen - Also nen gut gekühlten leichten Drink servieren)

Die Auberginen der Länge nach in Scheiben schneide, mit Salz bestreuen und etwa 20 min. ziehen lassen. Dann das Salz abspülen und die Auberginen trocknen. Die Zucchini ebenfalls in Längsscheiben schneiden und zusammen mit den Auberginenscheiben mit Olivenöl bestreichen und mit Pfeffer bestreuen.

Wenn die Stimmung gut ist, der Hunger heran naht und die Holzkohle weißglühend ist, die ganzen Paprikaschoten auf den Grill legen. Wenn die Haut Blasen wirft, wenden. Sobald sie beginnen, dunkel zu werden, herunternehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Danach lässt sich die Haut leicht abziehen.

Das Fleisch der Paprika in breite Scheiben schneiden, dann die Auberginen- und Zucchinischeiben etwa 5 Minuten von jeder Seite grillen.

Für die Sauce den Knoblauch mit einer Gabel zerdrücken, Zitronensaft und die Gewürze hinzufügen und zusammen mit dem Oliven- und Wallnussöl eine Sauce rühren. Die gewaschenen und getrockneten Salatblätter auf einer Platte auslegen und das gegrillte Gemüse darauf garnieren. Die hauchdünn geschnittenen Zwiebelscheiben drauflegen und die Sauce darüber geben. Noch warm servieren und sich freuen da sicher auch die Gäste begeistert sind.

Achso, die Tomaten, je nach Geschmack entweder im ganzen mitgrillen oder kalt geviertelt auf der Platte servieren.