

Grillrezepte

Gegrillte Rote Zwiebeln & Grüne Tomaten Mit Rosmarin Aioli

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Gemüse, Grillen, Landhausküche, Beilagen,

Rosmarinaioli

1	Eigelb	- gehackt
1/2	Zitrone, Saft	2 Essl. Zitronenschale, abgerieben
3	Knoblauchzehen durchgepreßt	1/4 Liter Olivenöl
2	Essl. Rosmarin, frisch fein	Salz, schwarzer Pfeffer

Marinade

8 Essl. Olivenöl	2 Essl. frischer Oregano fein
3 Knoblauchzehen durchgepreßt	- gehackt
1 Bund frisches Basilikum fein	3 Essl. Rotweinessig
- gehackt	Salz, schwarzer Pfeffer

Gemüse

2 mittelgr. rote Zwiebeln oder gelbe	3 grüne Tomaten in 1,5 cm
- o. weiße in 2 cm Scheiben	- Scheiben

Zum Anrichten - Zitronenachtel

Für die Aioli Eigelb, Zitronensaft, Knoblauch, Rosmarin und Zitronenschale in einer Schüssel verrühren. Unter ständigem Schlagen das Olivenöl tropfenweise dazugeben. Wenn die Mischung dick wird und emulgiert, das Öl in einem dünnen Strahl dazugießen. Wenn die Mischung die Konsistenz von Mayonnaise hat, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bis zum Gebrauch im Kühlschrank lagern. Ergibt etwa 1 Tasse.

Den Holzkohlegrill vorbereiten. Während Sie auf die Glut warten, bereiten Sie die Marinade zu. In einer flachen Schüssel alle Zutaten für die Marinade verquirlen.

Wenn die Glut mittelheiß ist, die Zwiebel- und Tomatenstücke nacheinander in die Marinade tauchen und auf den Grill legen. Während des Grillens öfter umdrehen, damit die Gemüse langsam garen und nicht verbrennen. Nach 8 bis 10 Minuten sollte das Gemüse gar sein.

Zwiebeln und Tomaten auf eine Servierplatte legen. Aioli und Zitronenachtel getrennt reichen.