

Grillrezepte

Salat Aus Gegrilltem Gemüse

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Dressing, Grill, Ideen, Vegetarisch, Raffiniert, Pikant,

1	In Scheiben geschnittene - Zucchini	1	In acht Stücke geschnittene - Fenchelknolle
1	Gelbe Paprikaschote, - entkernt und in Schei - geschnitten	1	Geachtelte rote Zwiebel
		16	Cocktailtomaten
		3	Essl. Olivenöl
1	In Scheiben geschnittene - Aubergine	1	Zerdrückte Knoblauchzehe
			Rosmarinzweige zum Garnieren

DRESSING

4	Essl. Olivenöl	1	Teel. Dijonsenf
2	Essl. Balsamico-Essig	1	Teel. Flüssiger Honig
2	Teel. Gehackter Rosmarin	2	Teel. Zitronensaft

1. Zucchini-, Paprika-, Auberginenscheiben, Fenchel- und Zwiebelstücke sowie die Tomaten auf ein großes Backblech legen.

2. Öl und Knoblauch vermischen und das Gemüse damit gründlich bestreichen. 10 Minuten unter einem mittelheissem Grill rösten, bis das Gemüse weich wird und gerade anfängt, schwarz zu werden. Aus dem, vom Grill nehmen und abkühlen lassen.

3. Nach dem Abkühlen das Gemüse in eine Servierschüssel geben und vorsichtig vermischen.

4. Die Zutaten für das Dressing verrühren, bis sie gut vermischt sind, und über das Gemüse gießen. Abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

5. Salat mit Rosmarinzweigen garnieren und servieren.

Tipp: Dieses Gericht kann auch warm serviert werden. Das Dressing bei schwacher Hitze in einem Topf erhitzen und über das Gemüse gießen.