

Grillgemüse Salat mit Grillkäse



vegetarisch

kleinkindtauglich

diabetistauglich

Zutaten für 6 Portionen:

- 3 bunte Paprika
- 1-2 Zwiebeln
- 2 mittelgroße Zucchini
- optional Möhren, Auberginen oder Pilze, einige Spalten Hokkaido Kürbis
- 1 Packung Grillkäse, bspw. Halloumi
- frische gehackte Petersilie
- Olivenöl, weißer Balsamicoessig
- Zitronensaft, Salz
- 1 TL Honig
- 1 Knoblauchzehe

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

So bereitest du den Grillgemüse-Salat zu:

1. Zuerst wäschst du das Gemüse und schälst die Zwiebel.
2. Dann schneidest du die Paprika in Viertel und die Zucchini längs in dünne Scheiben. Die Zwiebel halbierst du.
3. Nimm eine Schüssel gib das Gemüse hinein, presse eine Knoblauchzehe dazu und verrühre es mit 1-2 Esslöffel Öl. Lass es dann abgedeckt kühl bis zum Grillen stehen.
4. Verrühre für das Dressing 2 Esslöffel Öl mit einem guten Spritzer Zitronensaft, einem Teelöffel Honig (bitte weglassen wenn Babys mit essen wollen) einem Teelöffel Salz

und 2 Esslöffel weißem Balsamico-Essig.

5. Beim Grillen kommen der Grillkäse und das Gemüse gut abgetropft als erstes auf das Rost oder in einen [Gemüse-Grillkorb*](#). Sobald sie fertig gegrillt sind, schneidest du sie in mundgerechte Stücke, gibst sie zurück in die Schüssel und mischst sie mit dem Dressing. Frische Kräuter oder essbare Blüten aus dem eigenen Garten geben dem Grillgemüse-Salat den letzten Schliff. Wer es gern scharf mag, ergänzt etwas Chili.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

