

Grillgemüse

Zutaten:

- 2 Paprikaschoten
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 1 Aubergine (klein)
- 200 g Champignons

Für die Marinade

- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Thymian
- 1 EL Rosmarin
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Ruhezeit:

2 Stunden

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und wasche das Gemüse. Schneide die Zwiebel in Viertel, die Zucchini und Aubergine in Scheiben und die Paprika in Spalten.
2. Gib das Olivenöl in eine Schüssel, presse den Knoblauch dazu. Mische den Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer unter. Gib das Gemüse zur Marinade und vermische alles gut.
3. Decke die Schüssel mit Frischhaltefolie ab und stelle das Grillgemüse zum Durchziehen in den Kühlschrank. Grille es dann in einer Grillschale oder direkt auf dem Rost.

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

