

Grillrezepte

Grillgemüse Und Risotto

Anzahl: 2 Portionen

Gattung,: BBQ. Grillen. Gemüse, Reis,

100 g	Möhren	2	Essl. Petersilie
150 g	Zucchini	2	Essl. Schnittlauch
100 g	Austernpilze	2	Essl. Basilikum
200 g	Lauch	2	Essl. Kerbel (alles fein gehackt)
6	Stangen grüner Spargel	100 g	Schnellkochreis
1,50	Essl. Olivenöl	200 ml	Gemüsebrühe (Fertigprodukt)
2	Essl. Zwiebel		Salz
2	Essl. Dill		Pfeffer

1. Möhren schälen, Zucchini putzen, waschen, beides längs in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Austernpilze putzen. Lauch und Spargel putzen, waschen, längs halbieren. Gemüse mit 1 EL Olivenöl leicht einpinseln. Backofengrill vorheizen.

2. Restliches Öl (V2 EL) in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Kräuter darin ca. 2 Minuten andünsten. Reis kurz mitdünsten, mit Brühe aufgießen, salzen und pfeffern. 10 bis 12 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt garen.

3. Gemüse auf einem Rost in 8 bis 10 Minuten goldbraun grillen. Mit dem Risotto anrichten.

Zubereitung: 20 Minuten