

Frechener Grill Gemüse

Gattung: Kartoffel-, Gemüsegerichte

1	Schote Paprika -rot	1	Msp. Salz
1	Zucchini -klein	1	Msp. Pfeffer (aus der -Mühle)
1	Knolle Fenchel -klein	2	Essl. Balsam Essig (also Aceto Blasamico für -Arme wie mich :))
1	Zehe Knoblauch	1	Essl. Chin. Sojasauce (Mushroom flavoured von -"Pearl River Bridge")
2	Scheiben Ingwer (ca. -Markstück Größe)	4	Essl. Olivenöl (extra vergine)
4	Essl. Tomatenmark	1	Essl. Butter
1/4 Teel.	Korinaderpulver		Außerdem Alufolie
1/2 Teel.	Zucker		

Die Paprika und den Zucchini in Streifen resp. kleine Würfel schneiden, Knoblauch, Ingwer und Fenchel *zusammen* sehr fein hacken und mit Salz, Pfeffer, Zucker, sowie dem Essig und der Sojasauce vermischen.

Die Folie mit der "spiegelnden" Seite nach innen ausbreiten und von Rand zu Rand mit Olivenöl bepinseln. Die Gemüsemasse draufgeben und diese mit ca. 2 El. Olivenöl beträufeln und durchmischen (geht am besten mit der Hand). Die Butter als feine Flöckchen drauf verteilen und zum Schluss noch das Tomatenmark über das Ganze geben, etwas Korianderpulver drüberstreuen. Das war's schon.

Nun die Folie nach oben und von den Seiten her zu falten, so dass ein dicht verschlossenes Paket entsteht. Es darf auch ruhig noch eine Folie außen rum, denn auf dem Grill geht's oft ruppig zu und das Paket darf nicht einreißen, sonst haut der entstehende Dampf inklusive Aroma ab und wir ernten verbranntes Gemüse.!

So nun das ganze für ca. (das hängt natürlich vom Grillfeuer ab) 20 Min. auf den Grill geben - noch mal durchrühren - fertig. Passt zu Fleisch, Fisch, oder einfach mit Brot, Reis, Kartoffeln.