

Grillrezepte

Gegrillte Gemüsezwiebeln Mit Raukesalat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Salat, Zwiebel, Gemüse, Grillen, Vegetarisch,

4 Gemüsezwiebeln; so Groß - wie möglich	75 g Parmesan am Stück 25 g Rauke; Rucola
3 Olivenöl (l) Salz Pfeffer	1 Zitrone: Saft 3 Olivenöl (li)

Den Grill etwa 5 Minuten auf höchster Stufe vorheizen.

Die Zwiebeln nicht schälen. Einfach nur die Wurzel- und Stielansätze entfernen und die Zwiebeln dann quer in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben im ganzen auf den mit Alufolie ausgelegten Grillrost legen (je nach Größe des Grills muss dies eventuell in 2 Partien erfolgen). Die Zwiebeln mit der Hälfte vom Öl (l) bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Grillpfanne so in den Grill stellen, dass die Zwiebelscheiben ungefähr 10 cm von der Wärmequelle entfernt sind. Die Zwiebeln 7-8 Minuten grillen, bis sie gebräunt sind und fast schon schwarz werden.

In der Zwischenzeit den Parmesan mit einem Sparschäler in dünne Späne schneiden. Die gebräunten Zwiebelscheiben vorsichtig mit einem Bratenwender oder einer Palette herumdrehen, ohne das sie in Ringe zerfallen. Die zweite Seite ebenfalls mit Öl bestreichen, salzen, pfeffern und im Grill bräunen. Dann die Zwiebeln aus dem Grill nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die äußeren Schichten der Zwiebel sowie alle Teile, die zu schwarz oder ledrig sind, um sie zu essen, wegwerfen. Die restlichen Zwiebeln in Ringe zerlegen.

Etwa 1/4 der Zwiebelringe in einer Servierschüssel anrichten und dann schichten weise die zerpufte Rauke sowie den Parmesankäse darauf verteilen. Den Salat dabei mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft und dem Olivenöl (li) beträufeln.

Dieser Salat soll nicht durchgehoben werden, so dass man die Zutaten bereits beim Anrichten ein wenig vermischen muss. Mit Raumtemperatur servieren.