

Grillrezepte

Gegrilltes Gemüse - Partyhäppchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Snack, Backofen, Vegetarisch,

1 Rote Zwiebel, in 8 Stücke - geschnitten	- Zucchini
1 Halbierte und in Scheiben - geschnittene Aubergine	4 Essl. Olivenöl
1 Entkernte und in Scheiben - geschnittene gelbe - Paprikaschote	1 Essl. Knoblauchessig
1 In Scheiben geschnittene	2 Essl. Wermut
	2 Zerdrückte Knoblauchzehen
	1 Essl. Gehackter Thymian
	2 Teel. Hellbrauner Zucker
	4 Halbierte Muffins

SAUCE

2 Essl. Butter	1 Teel. Grobkörniger Senf
1 Essl. Mehl	3 Essl. Fein gehackte gemischte - Kräuter
150 ml Milch	Salz und Pfeffer
75 ml Gemüsebrühe	
75 g Geriebener Cheddar	

1. Gemüse auf flachem feuerfesten Geschirr anrichten. Öl, Essig, Wermut, Knoblauch, Thymian und Zucker vermischen und über das Gemüse gießen. Zur Seite stellen und 1 Stunde marinieren lassen.

2. Gemüse auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C/ Gas Stufe 6 20 - 25 Minuten backen, bis das Gemüse weich und gar ist.

3. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und das Mehl dazugeben. Unter ständigem Rühren eine Minute kochen lassen, dann vom Herd nehmen. Nach und nach Milch und Brühe einrühren. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Masse eindickt. Käse, Senf und gemischte Kräuter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Grill auf höchster Stufe vorheizen. Muffins halbieren und 2-3 Minuten unter den Grill legen, bis sie goldbraun sind. Dann herausnehmen und auf einem Servierteller anrichten.

5. Das gebackene Gemüse auf die Muffins geben und die Sauce darüber gießen. Sofort servieren.

Gemüse aus dem Backofen schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch dekorativ. Auf warmen Muffins mit Kräutersauce serviert ist es unschlagbar.