

# Grillrezepte

## Gegrilltes Gemüse Und Obst

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: BBQ, Gemüse, Grill, Vegetarisch, Vegan,

---

1 kleine Rotkohl	2 Diagonal in dicke Scheiben
1 Fenchel	- geschnittene Zucchini
1 Entkernte und in 3,5 cm	Olivenöl zum Bestreichen
- große Würfel	6 Ca. 15 cm lange, 8 Stunden
- geschnittene,	- in Wasser
- orangefarbene Paprika	- eingeweichte
1 Halbierte und in Scheiben	- Rosmarinzweige
- geschnittene Aubergine	Salz und Pfeffer

---

1. Rotkohl auf ein Schneidebrett legen und in der Mitte durch den Strunk durchschneiden. Jedes Stück viermal so teilen, dass ein Stück Strunk stehen bleibt, das die Blätter zusammenhält.

2. Fenchel auf die gleiche Art wie den Rotkohl vorbereiten.

3. Rotkohl und Fenchel in kochendem Wasser 3 Minuten blanchieren. Gut abgießen.

4. Jedes Gemüsestück in der Mitte mit einem Holzspieß durchstechen.

5. Auf jeden Rosmarinzweig ein Stück orangefarbenen Paprika, Fenchel, Rotkohl, Aubergine und Zucchini spießen, Den Rosmarin dabei durch die Löcher schieben.

6. Großzügig mit Olivenöl bestreichen und mit reichlich Salz und Pfeffer würzen.

7. Auf einem Heißen Grill 8-10 Minuten unter gelegentlichem Wenden grillen. Sofort servieren.

Rosmarinzweige können als Pinsel zum Bestreichen und als Spieße benutzt werden.

Rosmarinzweige zuvor einweichen, um die Vorbereitungszeit zu verringern.

**VARIANTE:** Fruchtspieße sind ein leckeres, schnelles und einfaches Dessert. Bananen-, Mango-, Pfirsich-, Erdbeer-, Apfel- und Birnenstücke auf einen eingeweichten Holzspieß spießen und über der ausgehenden Glut grillen. Gegen Ende der Grillzeit mit Zuckersirup bestreichen.