Grillgemüse aus dem Frittierkorb

15—30 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Zucchini
2 Stk.	Paprika, rot
2 Stk.	Paprika, gelb
2 Stk.	Melanzani
15 Stk.	Tomaten, getrocknet
1 Stk.	Zwiebel, rot
5 EL	Olivenöl
2 EL	Grill Gemüse

Zubereitung

1 Mische das Olivenöl mit der Grill Gemüse Gewürzmischung in einer Schale.

2 Die Melanzani der Länge nach in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und einsalzen. Nach ca. 15 Minuten mit einer Küchenrolle abtupfen und in Würfel scheiden.

3 Das restliche Gemüse ebenso in mundgerechte Stücke schneiden.

TIPP: Wer bei seinen Gästen für große Augen sorgen möchte, schneidet jede Gemüseart in eine andere Form.

4 Das geschnittene Gemüse in eine verschließbare Schüssel geben und die Gewürzmischung darüber gießen. Jetzt Deckel drauf und shaken.

TIPP: Solltest du keine passende Schüssel zu Hause haben eignet sich auch ein verschließbarer Plastikbeutel.

5 Dann einfach das Gemüse in den Frittierkorb leeren und auf den Grill stellen. Achte darauf, dass der Korb nicht zu voll ist, damit das Gemüse ausreichend Hitze abbekommt.