GRILLGEMÜSE

(für 4 Portionen)

Zutaten

- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1-2 kleine Zwiebeln
- 200 g Champignon
- 15-20 Cherrytomaten
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Olivenöl (evtl. ein Zweig Rosmarin und den Abrieb von einer halben Bio-Ztrone)

Zubereitung

1. Die Zucchini halbieren und dann in zwei cm breite Stücke schneiden.
2. Paprika in ca. 2 cm große Stücke würfeln.
3. Champignons halbieren.
4. Gemüse durchmischen und mit Öl marinieren -kein Salz und kein Pfeffer beigeben!!
5. Ca. 15 Minuten bei direkter Hitze auf dem Grill unter mehrmaligem Wenden garen und erst zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.