



GEGRILLTES SOMMERGEMÜSE

Zutaten:

4 Riesenchampignons (ev. Austernpilze), 4 kl. Zucchini, 2 große Melanzani, 4 Pfefferoni, 2 Knoblauchzehen, eine Handvoll getrocknete Tomaten, 6 - 8 EL Olivenöl, 2 rote Chili (oder scharfe Pfefferoni), 1 Bund Thymian, 1 Bund Petersilie, Meersalz und frisch gemahlene Pfeffer

Zubereitung:

- Pilzköpfe von ev. vorhandener Erde oder Sand befreien, Gemüse waschen, Melanzani und Zucchini in Scheiben schneiden
- Kräuter waschen, klein hacken und die Hälfte davon über das Gemüse verteilen, Gemüse salzen und pfeffern
- Grill sehr gut vorheizen (wenn die Kohle glüht und gräulich-rot schimmert, ist die Hitze perfekt)
- Knoblauch schälen, grob zerdrücken und mit klein geschnittenem Chilli und etwas Meersalz im Olivenöl zur Marinade anmachen
- Gemüse auf (gelöcherter) Alufolie (oder einer Grilltasse) von beiden Seiten scharf anbraten
- vor dem Anrichten das Gemüse leicht mit dem scharfen Chili-Knoblauch-Öl bestreichen und mit frischem Weißbrot servieren

