Rezept 9)

Mediterranes Gemüse

für mediterranen Cheeseburger (Rezept 2/3)

Schwierigkeitsstufe: ★☆☆☆☆ **Zeitaufwand:** ★★☆☆☆

Zutaten:

Für 4 Personen:

1 Zucchini
1 rote und eine gelbe Paprika
1 Stangensellerie
1 Aubergine
500g Champignons
eine Handvoll Bohnen
10 Kirschtomaten
2 rote Zwiebeln
4 Knoblauchzähen
Olivenöl
grobes Salz
Pfeffer aus der Mühle
Kräuter der Provence

Informationen:

Vorbereitungszeit: *ca. 30 Minuten*

Zubereitungszeit: *ca. 15.-20 Minuten*

Zubereitung:

Vorbereitung:

01) Gemüse kurz abspülen

02) Zwiebel und Knoblauch schälen

03) Das ganze Gemüse (außer die Tomaten) in mundgerechte Stücke schneiden

04) Die Tomaten halbieren

05) Das Gemüse ohne die Tomaten in eine Schüssel geben und mit den Gewürzen und Olivenöl abschmecken

Mehr Inspiration? Einfach durch unsere Grillwelt klicken!

ofen!de GRILL SCHULE GRILLEN NEU ERLEBEN

ofen!de® Feuer neu erleben.

Rezept 9)

Mediterranes Gemüse

für mediterranen Cheeseburger (Rezept 2/3)

Schwierigkeitsstufe: ★☆☆☆☆ **Zeitaufwand:** ★★☆☆☆

Equipment:

Gasgrill mit Seitenkochfeld

Schneidebrett

Wok oder Pfanne

Grillwender und Grillzange

Schüssel

Zubereitung:

Backen im Pizzaofen, Gasgrill oder Küchenofen:

01) Den Wok oder Pfanne auf dem Seitenkochfeld des Gasgrills oder auf anderer Kochstelle erhitzen

02) Das Gemüse in den heißen Wok geben und ca. 10-15 Minuten garen

03) Kurz bevor das Gemüse fertig ist, die Tomaten zugeben und 2-3 Minuten mit dem anderen Gemüse im Wok schwenken

04) Wenn das Gemüse für den mediterranen Cheeseburger fertig ist, kann dies erstmal zum Auskühlen beiseitegestellt werden

Empfehlung vom Grillprofi der ofen.de Grillschule:

Das mediterrane Grillgemüse kann auch heiß zu anderen Grillgerichten gereicht werden. Servieren Sie das mediterrane Gemüse beispielsweise zu Kartoffelspalten. Wie man diese zubereitet, erfahren Sie in unserem ofen.de-Grillrezept: ***Los Ribbos-Rippchen vom Grill serviert mit Kartoffelspalten.***

Mehr Inspiration? Einfach durch unsere Grillwelt klicken!