

Gemüse aus der Grillpfanne

Légumes grillés



Zutaten für vier Personen:

1 Aubergine
2 Zucchini
1 rote Paprika
2 grüne Spitzpaprika
8 Kirschtomaten
12 mittlere Champignons
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl

Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne

1. Aubergine in Scheiben schneiden, salzen und 10 min schwitzen lassen. Dann die Scheiben vor dem Braten gut mit Küchentüchern trocknen.
2. Zucchini längs in mittlere Scheiben hobeln. Salzen und mit etwas Rosenpaprika würzen.
3. Paprika achteln, weiße Häute und Kerne entfernen, flach schneiden. Leicht salzen.
4. Kirschtomaten ganz lassen.
5. Pilze putzen und ganz lassen. Nicht salzen.
6. Grillpfanne mit Olivenöl einpinseln und ausreichend

vorheizen. Das Gemüse bei eher stärkerer Hitze braten. Nach Bedarf Olivenöl nachgießen. Gemüse erst nach dem Braten pfeffern. Champignons erst nach dem Braten leicht salzen.

7. Das Gemüse auf einer Edelstahl-Servierplatte oder in einer backofengeeigneten Form im Ofen bei 100° warm halten.

Hinweise:

Für die Grillpfanne eignen sich auch z.B. noch Chicoréeblätter, dünne Karottenscheiben (längs geschnitten), Frühlingszwiebeln und Austernpilze.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Beilagen, Gemüse, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023