



Stüssi's Grill-Coaching



Gemüseplatte

Zutaten für 4 Personen

- 1 grosse Gemüsezwiebel
- 1 Fenchel
- 2 Maiskolben
- 8 Auberginen (mini)
- 5 Jalapenos
- 5 Süsse Paprika
- 8 Frühlingszwiebeln
- 2 italienische Peperonis

Zutaten Marinade

- 1/2 Glas Wasser
- 2 Zehen Knoblauch
- 6 frische Rosmarinzwige
- 2 TL Salz
- 4 EL Olivenöl

Zubereitung

- 1 Gemüsezwiebel und Fenchel halbieren und auf Grill legen - Fläche nach unten
- 2 Maiskolben von Blättern und Gewusel befreien
- 3 Kolben auf den oberen Grillstock legen
- 4 Halb mit Wasser gefülltes Glas mit einem Schuss Olivenöl, geschnittenem Knoblauch, Prise Salz füllen
- 5 Aus Rosmarinzwigen und einem Gummi einen Pinsel machen
- 6 Süssen Paprika, italienische Peperonis, Jalapenos und Auberginen auf Grill legen
- 7 Gemüse mit Marinade bepinseln und Deckel schliessen
- 8 Nach 15 min Frühlingszwiebeln auf den Grill legen
- 9 Mittlerweilen weichen Mais in unteren Grillstock legen
- 10 Gemüse laufend marinieren, damit es nicht austrocknet
- 11 Frühlingszwiebeln mehrmals wenden
- 12 Gemüse vom Grill nehmen und anrichten

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

