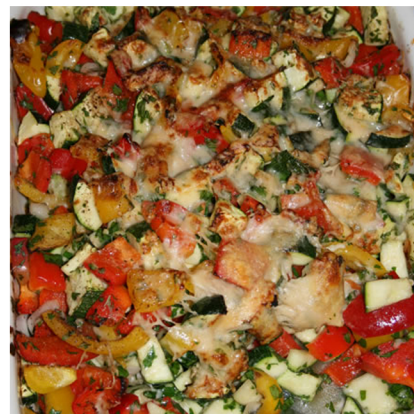


Gemüse in der Grillform

Zutaten für 4 Personen

200 g	Zucchini
100 g	Äpfel
300 g	Paprika
50 g	Schalotten
100 g	Frühlingslauch
30 g	Knoblauch
50 g	Petersilie, gehackt
20 g	Kerbel
80 ml	Olivenöl
etwas	Salz, Pfeffer
100 g	Parmesan



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 10 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 40 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Informationen

ca. 30 Minuten

Hilfsmittel:

Weber Style Grillform

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Gemüse waschen und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Kräuter grob hacken. Gemüse mit Olivenöl und den Kräutern marinieren. Danach wird das Gemüse in die Grillform gegeben und mit den Gewürzen abgeschmeckt. Parmesan reiben und über das Gemüse streuen. Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten. Grillform in den indirekten Bereich stellen und das Gemüse ca. 30 Minuten grillen.