

Zutaten

4 große Champignons
2 Auberginen
2 Zucchini
2 Zwiebeln
3 Paprikaschoten, bunt
¼ Liter Olivenöl
Frische Rosmarin - und Thymianzweige
Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen, geschält und halbiert
Kräuter- oder Meersalz

Zubereitung

Gemüse lässt sich bestens grillen. Am einfachsten ist es, das Gemüse in fingerdicke Streifen oder Stücke geschnitten direkt auf den Grill zu legen. Zucchini, Paprika, Auberginen, Karotten, Artischockenherzen und Spargel eignen sich dafür hervorragend. Sehr lecker ist es aber auch, das Gemüse vorher zu marinieren.

Zuerst die Marinade vorbereiten. Dazu Olivenöl die Rosmarin- und Thymianzweige und die Lorbeerblätter und die 5 Knoblauchzehen vermengen. Dann Auberginen und Zucchini waschen und längs in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in zentimeterdicke Ringe schneiden. Die Paprikaschoten werden gewaschen, geviertelt und entkernt. Die Pilze putzen und den Strunk entfernen.

In einer Schlüssel das Gemüse mit der Marinade vermischen und durchziehen lassen (mindestens 1 Stunde). Das Gemüse kann nun über der heißen Glut direkt auf den Rost gerillt werden bis es auf beiden Seiten schön braun ist (Vorsicht bei einem groben Rost. Da können die Stücke leichtdurchfallen. In diesem Falle das Gemüse besser auf gelöcherte Alufolie legen). Zum Schluss alles auf einem Teller anrichten und mit Salz nachwürzen. Das gegrillte Gemüse schmeckt auch kalt als Antipasti sehr lecker.

[Mehr Infos zu Marinaden gibt es hier.](#)