

Grillgemüse

Zubereitungszeit: 15 Minuten Vorbereitung + ca. 15 Minuten grillen

Zutaten (pro Person):

ca. 400 g Gemüse.

Besonders eignen sich:

Paprika (1 Stk.)

Zucchini (½ Stk.)

Karotten (1 Stk.)

Aubergine (½ Stk.)

einige Stangen grüner Spargel

3–4 Champignons

80 g MEGGLE Kräuter-Butter



Das Gemüse, bis auf die Champignons, waschen. Die Champignons putzen, beim grünen Spargel die Enden abschneiden. Paprika, Zucchini, Champignons und Karotten in Längsstreifen schneiden. Die Aubergine in Scheiben schneiden und danach mit etwas Salz bestreuen.

Ca. 10 Minuten ruhen lassen, um ihr die Feuchtigkeit zu entziehen. Jetzt alle Gemüsestücke mit etwas Kräuter-Butter bestreichen.

In einer Aluminiumschale mit der restlichen Kräuter-Butter für ca. 15 Minuten grillen, bis dunkle Röstspuren sichtbar sind. Zwischendurch einmal wenden.

Mehr erfahren:

www.meggle.de/grillparty

www.facebook.com/meggle.de

