

Gemüse auf dem Elektrogrill



Auberginen

Auberginen waschen und trocknen. Mit einem Gemüsehobel längs oder schräg in nicht zu dünne Scheiben teilen.

Austernpilze

Pilzfüße großzügig abschneiden, sie werden meist zäh. In Abschnitte teilen, die gut aufgelegt werden können.

Chicorée

Chicorée längs halbieren, Strunk heraus schneiden, Blätter waschen und trocknen.

Frühlingszwiebeln

Waschen und trocknen, das Grüne einkürzen. Eventuell halbieren

Karotten

Größere Karotten nehmen. Schälen und mit Gemüsehobel in

dünne Scheiben schneiden.

Kartoffeln

Kartoffeln gut waschen und trocknen. Mit einem Gemüsehobel längs in nicht zu dünne Scheiben teilen.

Paprika

Rote oder gelbe Paprika waschen, längs halbieren, Kerne und weiße Haut entfernen und in längliche Streifen schneiden.

Pilze

Größere Pilze nehmen, putzen und längs in dickere Scheiben schneiden.

Spitzpaprika

Sehr gut, fast am besten von allen Paprikaarten, schmeckt grüne Spitzpaprika. Längs halbieren, Kerne entfernen.

Tomaten

Kleinere Strauchtomaten / Kirschtomaten waschen und im ganzen auflegen.

Zucchini

Zucchini waschen, trocknen und die Enden abschneiden. Mit einem Gemüsehobel längs in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Gelbe Zucchini sind eine interessante Variante.

Marinieren

Alles Gemüse mit reichlich Salz aus der Mühle und mit wenig Pfeffer würzen. Mit reichlich Olivenöl beträufeln.

Grill

Grill mit Olivenöl einpinseln und gut vorheizen.

Hinweise:

Kartoffeln sollten vor dem Grillen ca. 5-10 Minuten vorgekocht werden, sonst brauchen sie zu lange. Vor dem Marinieren gut trocknen.

Zucchini und Paprika sind unverzichtbare Grundbestandteile, die Pilze werden sehr gut.

Schlagworte:

mittel, Zubereitungszeit je nach Menge, Grillzeit ebenfalls, Zeit zum Vorheizen ca. 15 min, Beilagen, Gemüse, international

Rezept und Foto: Walter Stand 13.01.2023