

GEGRILLTES GEMÜSE AUF KNOBLAUCHBROT

Bio-Zutaten:

1 Paprika (rot, gelb oder gemischt)

1 kleiner Zucchini

2 Knoblauchzehen

1 Baguettebrötchen

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Frische Kräuter (z.B. Oregano, Thymian...)

Zubereitung:

1. Das Gemüse waschen und in Scheiben scheiden, die Knoblauchzehen halbieren, die Kräuter fein hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin schwenken.
2. Die Paprika- und Zucchini-Stücke mit den Kräutern im Öl von beiden Seiten ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze gut anbraten – Dunstabzug einschalten! Das gebrillte Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend beiseite stellen.
3. Das Baguettebrötchen halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen und im restlichen Öl mit den Knoblauchzehen kurz anrösten. Gemeinsam mit dem Grillgemüse anrichten und von der nächsten Grillparty nach Feierabend träumen.