



ANTIPASTI VOM GRILL

VORBEREITUNGSZEIT

0 STD 20 MIN

GARZEIT

0 STD 15 MIN

PORTIONEN

4-6

ZUTATEN

1 Aubergine (rund)

2-3 Paprika

1 Lauch

2-3 Zwiebeln (ital. Tropea)

paar Schalotten

paar Peperoni

1-2 Zucchini

ZUBEREITUNG

- Das Gemüse auf den Rost oder direkt in die Kohle legen bis es gleichmäßig schwarz ist.
- Herausnehmen und kurz in eine Tupper oder in Folie einpacken damit es schwitzt.
- Die Haut abschaben und in Mundgerechte Stücke schneiden
- Mit Salz, Pfeffer und der Marinade würzen
- Am besten lauwarm servieren