

Kochen**Martin Gehrlein****Mittwoch, 07.08.2024****Mariniertes Grillgemüse mit Paprika und Süßkartoffel****Für 4 Personen****Zutaten****Für die Marinade**

- 1 Bund Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 3 TL Kräuter, italienisch, getrocknet oder Kräuter der Provence
- etwas Pfeffer
- etwas Salz
- 6 EL Pflanzenöl, z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl
- 6 Stiele Basilikum

Für das Grillgemüse

- 2 Süßkartoffeln
- 200 g Bratpaprika
- 4 Zwiebeln (ca. 200 g)
- 2 Zucchini (à 300 g)
- 150 g Champignons
- 250 g Kirschtomaten

Außerdem

- 2 Grillschalen

Zubereitung

1. Für die Marinade Petersilie abbrausen, trockenschütteln, fein schneiden und in eine große Schüssel geben. Zitrone heiß abbrausen. 2-3 TL Schale fein abreiben, Zitrone beiseitelegen. Zitronenschale zur Petersilie geben.
2. Knoblauch abziehen und dazu reiben oder pressen. Getrocknete Kräuter und je etwas Pfeffer und Salz untermischen. Öl mit einem Schneebesen unterrühren.
3. Für das Grillgemüse Süßkartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Bratpaprika abbrausen, abtropfen lassen und längs halbieren.
4. Zwiebeln so abziehen, dass sie am Wurzelansatz zusammenhängend bleiben. Zwiebeln in je 6 Spalten schneiden. Zucchini abbrausen, trocknen, putzen und leicht schräg in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden.
5. Champignons putzen und der Länge nach halbieren. Mit Süßkartoffeln, Bratpaprika, Zucchini und Zwiebeln in die Marinade geben und mit den Händen sorgfältig mischen.
6. Gemüse 30 Minuten marinieren, dabei 2- oder 3-mal mischen.
7. Inzwischen die Kirschtomaten abbrausen, trocknen und halbieren. Basilikum in feine Streifen schneiden und mit den Kirschtomaten mischen.
8. Gemüse auf 2 Grillschalen verteilen und indirekt 6-8 Minuten grillen, dabei ab und an wenden.
9. Gegrilltes Gemüse zurück in die Marinade-Schale geben, sofort die Basilikum-Tomaten unterheben und servieren.