



**BASF**

We create chemistry

## Gemüsespeise vom Grill



25 Minuten



4 Personen



vegan

### Zutaten

- 2 Zucchini
- 200 g Champignons
- 1 Paprika, rot
- 1 Aubergine
- 2 Zwiebeln, rot
- 2 Tomaten
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Olivenöl
- 3 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- Grillspieße

### Zubereitung

- 1) Das Gemüse waschen, schälen und in dicke Scheiben schneiden. Damit das Gemüse gleichmäßig grillt, beim Schneiden auf etwa gleich große Stücke achten.
- 2) Die Kräuter waschen und fein hacken. Aus Kräutern, Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen.
- 3) Im Anschluss das Gemüse damit marinieren und abwechselnd in bunter Reihenfolge auf die Spieße stecken.
- 4) Die Gemüsespieße für ca. 10 - 15 Minuten auf den heißen Grill legen und mehrmals wenden.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](http://gastronomie.basf.de/rezepte)

### Unser Küchentipp

Fügen Sie den Gemüsespießen weiteres Gemüse ihrer Wahl hinzu. Wie wäre es denn mit Maiskolben, Karotten oder doch lieber grünem Spargel?

