



MEDITERRANER GRILL-GEMÜSE-SALAT

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten (für 4 Personen):

- 100 ml Olivenöl
- Abrieb und Saft von ½ Orange
- 3 EL Sherryessig
- 2 EL Gemüse-Brühe (Instant)
- ½ Knoblauchzehe
- 1 TL Senf
- 8 Stangen grüner Spargel
- ½ gelbe Zucchini
- ½ grüne Zucchini
- 1 gelbe Paprika
- ½ Aubergine
- 4 Stangen Staudensellerie
- 1 Bund Rucola
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Für das Dressing Olivenöl, Abrieb und Saft von ½ Orange, Sherryessig, Brühe, ½ Knoblauchzehe und Senf mixen. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
2. Gemüse waschen und klein schneiden. Anschließend auf dem Grill garen. Salzen und pfeffern.
3. Rucola auslesen, waschen und trocken schleudern. Zusammen mit dem Gemüse auf den Tellern anrichten und anschließend mit dem Dressing marinieren.

Unser Tipp:

Zum schnellen und einfachen Schneiden des Gemüses empfehlen wir einen Graef Alesschneider.