

Hier geht's zum lecker marinierten Grillgemüse ...

Und schon geht's los!

Sie benötigen für 2 Portionen folgende Zutaten:

- 2 kleine Zucchini
- 1 Paprikaschote (rot, gelb oder grün je nach Geschmack)
- 5 Champignons
- 1 Aubergine
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Sojasauce
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Zucker oder Honig
- 2 Knoblauchzehen
- Chilipulver
- Currypulver
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Schneiden Sie das Gemüse in grobe Würfel, Scheiben oder Ringe (so wie Sie es mögen) und geben Sie dieses in eine Schüssel.

Verrühren Sie das Tomatenmark mit dem Olivenöl, der Sojasauce, dem Zitronensaft und dem Zucker in einem kleinen Behälter.

1 Knoblauchzehe wird zerdrückt und untergehoben.

Die zweite Zehe schneiden Sie in Scheiben und heben diese ebenfalls unter.

Nun würzen Sie das Ganze mit dem Chilipulver, dem Currypulver, dem Salz und Pfeffer pikant.

Das Gemüse wird anschließend mit der Marinade in einer großen Schüssel vermengt und für ca. 4 Stunden ziehen gelassen.

Ihnen stehen verschiedene Varianten der Grillgemüseverarbeitung zur Verfügung.

- Grillspieße stecken
- Zubereitung in einer Aluschale
- Backofenzubereitung

Guten Appetit und viel Spaß bei der Eröffnung der Grillsaison wünscht Ihnen die RAPS