



GRILLGEMÜSE MIT FRISCHKÄSE-DIP



25 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

1	rote Paprika(s)
1	gelbe Paprika(s)
2	kleine Zucchini(s)
1	Aubergine(n)
2	rote Zwiebel(n)
2 Risp(e)n	Kirschtomaten
2 EL	Olivenöl
etwas	Salz und Pfeffer
2 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (á 125 g)
1 EL	grober Senf
1 EL	Honig
1 EL	Balsamico Essig

Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



GRILLGEMÜSE MIT FRISCHKÄSE-DIP



25 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Gemüse waschen und trocknen.
2. Paprikaschoten vierteln und Kerne entfernen.
Zucchini(s) längs halbieren und in große Stücke schneiden. Aubergine(n) in Scheiben schneiden. Zwiebel(n) schälen, halbieren.
3. Das geschnittene Gemüse auf den heißen Grill legen und unter regelmäßigem Wenden ca. 10-15 Minuten grillen.
4. Fertiges Gemüse in Portionsstücke schneiden, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen.
5. Den Petrella Schnittlauch mit Senf und Honig mischen, mit Balsamico Essig abschmecken und zum warmen Grillgemüse reichen.