

# Mariniertes Grillgemüse

## Zutaten

( für 6 bis 8 Personen)

600 g Paprikaschoten

100 g Zwiebeln

400 g Aubergine

1 Knoblauchzehe oder mehr

20 g Olivenöl

Salz, Pfeffer,

Thymianzweige, andere Kräuter nach Geschmack



Auberginen in Scheiben schneiden, dünn mit Salz bestreuen und ziehen lassen.

Paprika entkernen und in grobe Stücke schneiden (ca. 5 cm) Zwiebel in breite Spalten und Knoblauch fein hacken. Thymian von den Zweigen abstreifen.

Auberginenscheiben mit Küchenpapier abtupfen, mit den weiteren Zutaten vermengen, Öl, Gewürze und Kräuter mit dazu und gleichmäßig auf einem Backblech verteilen.

Backofen 200° C ca. 30 Min. gelegentlich umrühren

Alternativ in einer feuerfesten Form auf dem Holzkohlegrill garen dabei unbedingt das Gemüse wenden.

Das gegarte Gemüse evtl. mit Balsamicoessig abschmecken, warm oder kalt servieren.

Pro Person

Energie 50 Kcal

Fett 3 g

Kohlenhydrate 4 g

Eiweiß 2g