

viel für wenig | Grillgemüse-Kartoffel-Salat

Rezept von Björn Freitag

Zutaten für 6 Personen:

- 8 große Kartoffeln, festkochend
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Olivenöl
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 300 ml Gemüsefond
- 30 ml heller Balsamico Essig
- 3 Zweige Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser garkochen, pellen und würfeln.

Zwiebel schälen und vierteln. Paprika, Zucchini und Aubergine waschen. Zucchini und Aubergine in Scheiben schneiden. Paprika entkernen. Oberes und unteres Ende abschneiden, einmal längs halbieren. Paprika, Zucchini, Aubergine und Zwiebel einölen und salzen. Auf dem Grillrost platzieren.

Profi-Tipp:

Für ein besonders gutes Grill-Ergebnis einen Grillkorb (z.B. aus Edelstahl) verwenden.

Geschälten Knoblauch, Olivenöl, Senf, Honig, Gemüsefond, Essig, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab sämig pürieren. (Wer keinen Pürierstab verwendet, muss den Knoblauch vor dem Verquirlen des Dressings fein hacken.)

Das Grillgemüse zwischendurch wenden. Vom Grill nehmen, sobald es von beiden Seiten angeröstet ist. Paprika häuten und würfeln. Zucchini und Aubergine ebenfalls würfeln. Zwiebeln fein

schneiden. Kartoffeln, Gemüse und Dressing vorsichtig miteinander vermengen. Den Rosmarin fein hacken und unterheben.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: viel für wenig vom 21.09.2020

Episode: Perfekter Fisch-Genuss für alle