

# Gegrillte Gemüse mit Kapern-Vinaigrette

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: Grillen, Gut vorzubereiten, Italien, Leicht, Sommer, Vegetarisch

Die verlockend bunten Gemüse lachen uns aus der Vorspeisenvitrine im Ristorante immer besonders an. Jetzt gibt es sie endlich auch zu Hause.



## Schritt 1

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Die Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und in breite Streifen schneiden. Die Zucchini waschen und in dickere Scheiben schneiden. Die Möhren schälen, längs vierteln und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Die Pilze mit feuchtem Küchenpapier abreiben und die Stielenden entfernen.

## Zutaten

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 große rote Paprikaschote
- 250 g junge Zucchini
- 2 Möhren
- 200 g kleine Champignons oder Egerlinge
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- ½ Bio-Zitrone
- ¼ Bund Petersilie
- 1 EL Aceto balsamico
- 1 EL Kapern

## **Schritt 2**

Die Gemüse mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und in eine große ofenfeste Form geben. Den Backofen grill anheizen. Die Gemüse unter die heißen Grillschlangen stellen (etwa 10 cm Abstand) und etwa 12 Min. grillen. Dabei ein- bis zweimal durchrühren.

## **Schritt 3**

Inzwischen die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Zitronenschale mit dem Balsamico, Salz und Pfeffer verrühren, das übrige Öl unterschlagen. Die Kapern und die Petersilie unterrühren. Die Vinaigrette über das Gemüse geben und lauwarm servieren.

## **Anzahl Personen**

Für 4 Personen

## **Zubereitungszeit**

25 Min.

## **Schwierigkeitsgrad**

leicht

## **Kalorien**

160kcal pro Portion