



BEW-Rezept des Monats August 2017

Grillgemüse

Menge: 3 Portionen

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten



Zutaten

6	Paprikaschoten (rot, gelb, grün)
4	Tomaten
4	Zwiebeln
2	Zucchini
2	Auberginen
1 TL	Sambal Olek
1 EL	Paprika edelsüß
100 ml	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
2 Bund	Kräuter, Petersilie, Thymian, Rosmarin
	Salz und Pfeffer

Anleitung

Das Gemüse klein schneiden (nicht zu klein, Walnuss groß), mit den Gewürzen, Kräutern und Olivenöl in einer Schüssel vermischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Danach in einer Schale oder Grillpfanne ca. 10 Minuten grillen oder im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten braten.

Mit einem Brot und der Pesto BEW (Rezept des Monats Juli 2017) zusammen ein tolles Sommergericht!

Das BEW-Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit!



Oliver Alefs, Leiter Gastronomie BEW Duisburg