



Gemüsespiess

Marinade

3 EL	Senf	in Panne zergehen lassen
1 Zehe	Knoblauch	gepresst
2 EL	Rotwein	
1 TL	Paprika	
2 TL	schwarzer Pfeffer	
2 dl	Olivenöl	unter ständigem Rühren alles mischen

Gemüse

1	rote Peperioni	3 cm dicke Schnitze
1	gelbe Peperioni	3 cm dicke Schnitze
4	San-Marzano-Tomaten	quer halbieren
2	Gemüsezwiebeln	3 cm dicke Schnitze, innerste 2 Schichten weg
2	Auberginen	3 mm dicke Scheiben, beidseitig salzen, 15 Min. stehen lassen, trocken tupfen, aufrollen
2	Zucchetti	3 cm dicke Scheiben, beidseitig salzen, 15 Min. stehen lassen, trocken tupfen
8	mittelgrosse Champignons	

Himalayasalz
frische Kräutern

Das Gemüse aufspiesen und rundum mit Marinade bestreichen.

15 Minuten stehen lassen und nochmals mit Marinade bestreichen.

15 Minuten stehen lassen.

15 Minuten grillieren und dabei ab und zu wenden – jeweils mit Marinade bestreichen.

Vor dem Servieren **salzen** und mit **frischen Kräutern** bestreuen.

Ä Guete!