



Gemüsesalat vom Grill

leicht

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Grillieren: ca. 25 Min.

- 500g kleine fest kochende Kartoffeln,** in ca. 5 mm dicke Scheiben gehobelt
- 2 rote Zwiebeln,** in Schnitzen
- 4 Esslöffel Olivenöl**
- 1 Teelöffel Salz**
- wenig Pfeffer**
- 2 Zucchini,** in Stängeln
- 500g Cherry-Tomaten**
- 2 Esslöffel Aceto balsamico**
- 1 Bund Basilikum,** fein geschnitten

Kartoffeln, Zwiebeln und Öl mischen, würzen, in eine Grill-Aluminiumschale geben.

Grillieren

Holzkohle/Gasgrill: Kartoffelmischung unter gelegentlichem Wenden bei mittelstarker Glut/Stufe (ca. 200 Grad) ca. 15 Min. grillieren. Zucchini und Tomaten begeben, ca. 10 Min. fertig grillieren.

Backen im Ofen: Kartoffelmischung auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Zucchini und Tomaten begeben, ca. 15 Min. fertig backen.

Servieren: Gemüse vom Grill oder aus dem Ofen nehmen, noch warm mit Aceto beträufeln, Basilikum darüberstreuen.

Dazu passen: grillierte oder gebratene Bratwürste oder Plätzli.

Pro Person: 13g Fett, 6g Eiweiss, 32g Kohlenhydrate, 1126kJ (270kcal)