

Grobes Ratatouille mit Thymian vom Grill



Zubereitung mit dem HLS®-Grill:

1. Den mittleren Rost des Grills entfernen und bei geschlossenem Deckel bei «direkter Hitze» auf 200°C vorheizen.
2. Das Gemüse gründlich waschen und ausser den Cherry Tomaten, in nicht zu feine Stücke zerschneiden. Das Gemüse mit 5 Esslöffel Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Grill-Wok in der Mitte des Grills einsetzen, Deckel schliessen & heiss werden lassen. Das Gemüse in den heissen Wok geben. Den Rosmarin sowie den Thymian dazugeben und bei geschlossenem Deckel unter gelegentlichem schwenken für etwa 15 Minuten anbraten.



REZEPT NR. 10

Vorbereitung: 10 Minuten

Grillzeit: 25 Minuten

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

1 Stück	Aubergine
150 g	Cherry Rispentomaten
2 Stück	Zucchini grün
1 Stück	Zucchini gelb
2 Stück	Peperoni gelb
1 Stück	Peperoni rot
2 Stück	Rote Zwiebeln
2 Stück	Knoblauchzehen
5 EL	Olivenöl
1 Zweig	Basilikum
2 Zweige	Rosmarin
5 Zweige	Thymian
1/2 Bund	Petersilie gekraut
	Salz & Pfeffer

4. Cherry Tomaten ganz dazugeben, auf «indirekte Hitze» schalten und bei höchster Stufe bei geschlossenem Deckel weitere 10 Minuten schmoren lassen.
5. Die Petersilie fein hacken und dazugeben sowie mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Tipp: Eine wunderbare Beilage vom Grill, passend zu Fleisch & Fisch.

Benötigtes Zubehör: Grill-Wok

