

Gegrilltes Gemüse mit Schafskäse



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Gegrilltes Gemüse funktioniert gut als kleine, schicke Vorspeise, zum Grillfest oder auf kalten Buffets.

Zutaten

- 1 mittelgroße Zucchini in 0,5 cm dicken Scheiben
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 10 Schalotten
- 24 Kirschtomaten
- Ein Handvoll schwarze Oliven ohne Kern
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 Thymian Zweig

- 5 El Olivenöl
- 2 El Balsamico
- 200 g Packung Schafskäse, grob gewürfelt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle oder etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen zunächst auf und maximale Temperatur / Oberhitze stellen.

Schritt2

Die Paprika putzen, vierteln und von der Blüte befreien.

Schritt3

Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und in die oberste Schiene des Backofens schieben. Farbe nehmen lassen und von Zeit zu Zeit mit etwas kaltem Wasser beträufeln, nicht schwarz werden lassen.

Schritt4

Nach ca. 10 - 15 min. sollte sich die Haut der Paprika leicht lösen lassen, dann die Haut abziehen. Die einzelnen Stücke noch einmal in eine recht heiße Pfanne mit etwas Olivenöl geben, von beiden Seiten Farbe nehmen lassen.

Schritt5

Heraus nehmen, etwas Öl nachgießen und die Zucchini Scheiben ebenfalls anbraten, salzen, pfeffern; mit den Schalotten genauso verfahren.

Schritt6

Die Kirschtomaten sollten ebenfalls in Olivenöl nur kurz angeschwitzt werden, keinesfalls verkochen, nur leicht an garen.

Schritt7

Alle Komponenten mischen, die Bratpfanne nunmehr mit etwas Wasser und Balsamico ablöschen, nach würzen und als Dressing über das Gemüse geben.

Schritt8

Ebenfalls das restlichen Olivenöl; 2 - 3 Stunden marinieren.

Schritt9

Kurz vor dem Servieren die Schafskäsewürfel unterheben.

Rezeptart: Vegetarisch, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** fleischlos, gemüse, grillen, schafskäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gegrilltes-gemuese-mit-schafskaese/>