

### Mariniertes Gemüse mit Grillkäse:

3	Paprikaschote(n), rot, gelb, grün
2	Tomaten (ohne Stielansätze)
1	Zwiebel (in sehr kleinen Würfeln)
1	Zucchini (in geviertelte Scheiben)
1 EL	Sojasauce
eingelegte	Knoblauchzehen + Artischockenherzen
viel	Salz und Pfeffer
1 EL	Oregano + Rosmarin
1 Bund	Kräuter nach Wahl (frisch oder getrocknet)
2 EL	Olivenöl



Das Gemüse klein schneiden,  
mit den Gewürzen, Kräutern und Soßen  
in einer Schale vermischen  
und mindestens eine halbe Stunde marinieren.

Danach in einer Alu-Grillschale ca. 10 Minuten grillen.  
Das geht auch im vorgeheizten Umluft-Backofen-Grill  
mit einer Auflauf-Schale, über die auf dem Grillrost ein  
Grillkäse gelegt wird, damit er beim Zerfließen in die  
Schale tropft (Käse beidseitig nur jeweils 3 Minuten  
grillen).

Dazu passt gut Toastbrot, mit dem zum Schluss noch die  
restliche Soße aufgenommen werden kann.