

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.