



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 106  
**Grillgemüse-Salat**



5 Minuten



15 Minuten



20 Minuten

## Zutaten für 4 Personen

1 Aubergine

2 Zucchini

1 Stück Hokkaido, in  
Scheiben

1 rote Paprikaschote

6 Schalotten, ungeschält

 2 EL Zhoug

 Olivenöl

 Salzflocken

1 EL Zitronensaft

## Rezept

Zhoug mit 3 EL Olivenöl vermischen. Auberginen, Zucchini und Paprika der Länge nach – je nach Dicke – in vier bis sechs Streifen schneiden. In einer Schüssel vorsichtig mit der Marinade vermengen. Mariniertes Gemüse und ungeschälte Schalotten in einem Grillkorb portionsweise von allen Seiten rösten und dabei häufig wenden. Das fertige Gemüse in einer flachen Schüssel anrichten. Die Schalotten aus der Schale drücken. Sobald das ganze Gemüse gegrillt ist, alles mit 2 EL Olivenöl, dem Zitronensaft und Salzflocken würzen. Als Beilage zu Grillkäse, Grillfleisch oder einfach mit Tsatsiki genießen.

**Guten Appetit!**