Buntes Grill-Gemüse mit Aioli

Grill-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 6 Knoblauchzehe(n)
» 2 Eigelb
» Salz & Pfeffer
» 200ml Olivenöl
» 1 TL Zitronensaft
» 16 milde Peperoni
» 16 Champignons
» 8 Austernpilze
» 8 Tomate(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Knoblauch abziehen, in eine Schüssel pressen. Eigelbe, Salz und Pfeffer gründlich unterrühren. Olivenöl mit dem Schneebesen zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unterschlagen. Wenn die Soße dickcremig ist, Zitronensaft unterrühren, abschmecken und bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

2. Das Gemüse waschen, putzen, trockentupfen, die Tomaten halbieren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl einpinseln. Den Grillrost einölen. Gemüse auf dem Grillrost bei mittlerer Hitze in 10-15min rundherum braten. Auf einer Platte anrichten und mit der Knoblauchsoße servieren.

Nährwerte: 687kcal/E6g/F65g/KH9g pro Portion

angelegt am: 19.06.2006 Rezept-Nr: 2077

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke