



**GRILLGEMÜSE IN  
MINZ-PETERSILIEN-MARINADE**

*Aulettas  
Gold* 

# GRILLGEMÜSE IN MINZ-PETERSILIEN-MARINADE

Mariniertes Grillgemüse ist eine frische und leichte Beilage, ein Muss für die Sommersaison. Es kann sowohl als Vorspeise als auch als Beilage serviert werden und passt gut zu allen Gerichten.

*Zutaten* - für 2 Personen

- 500 g Grillgemüse (Zucchini, Spitzpaprika, Paprika, Auberginen, etc.)
- Minze
- Petersilie
- 50 „Aulettas Gold“
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: 10 Minuten

Gesamtzeit: max. 50 Minuten

## Zubereitung

1. Gemüse waschen und in ca. 4 mm dicke Streifen bzw. mundgerechte Stücke schneiden
2. Minze und Petersilie grob hacken und mit Öl, Salz und Pfeffer vermischen
3. Gemüse darin nicht länger als 30 Minuten marinieren
4. Dann das Gemüse, jeweils von beiden Seiten ca. 5 Minuten bissfest grillen
5. Heiß, warm oder kalt servieren

## Anmerkung

- Wer mag, kann im 2. Schritt noch eine Knoblauchzehe hinzufügen.
- Um „Aulettas Gold“ intensiver zu erleben, das Gemüse nach dem Grillen zusätzlich mit diesem beträufeln