

In Folie gegrilltes Gemüse

Zutaten:

Zucchini
Paprika
Zwiebeln
Karotte

Gewürze:

Pfeffer
Salz
Senf
Zucker
Curry
Paprika
Cheyennepfeffer
Essig
Pflanzen- oder Olivenöl

Zubereitung:

Gemüse waschen und schneiden aber nicht zu klein (Karotten kleiner da sie eine längere Garzeit haben, Zwiebeln in halbe Ringe) Essig, Gewürze und Öl in einer Schüssel mischen Geschnittenes Gemüse in die Schüssel geben und gut durchmengen. Alles etwas früher machen damit das Gemüse noch durchziehen kann. Dann in Alufolie einschlagen so das kein Loch entsteht wo Dampf entweichen kann. Auf dem Grill bei großer Flamme ca. 6 Minuten garen.