

# KÄSEREI CHAMPIGNON HOCH-GENUSS MIT MEDITERRANEM GRILLGEMÜSE



## REZEPT für 4 Portionen



## ZUTATEN

- 2 Käseerei Champignon Hoch-Genuss (Zimmertemperatur)
- 2 rote Paprikaschoten
- 400 g Sommergemüse  
(z.B.: Zucchini, Aubergine oder Frühlingszwiebeln)
- 1/2 Bd. Thymian
- 4 Oreganozweige
- 1 Bio-Zitrone
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Paprikaschoten waschen und vierteln, dabei Stielansatz, Kerne und Trennhäute entfernen. Das Fruchtfleisch in breite Streifen schneiden. Paprikastreifen in einem Topf mit Salzwasser 5 Minuten vorkochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Restliches Gemüse putzen und in Scheiben schneiden, große Scheiben halbieren oder in Streifen schneiden.

Die Kräuter zupfen und hacken. Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen, mit den Kräutern, Olivenöl und Honig verrühren. Die Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das vorbereitete Gemüse an eine nicht zu heiße Stelle auf einen leicht geölten Grill legen und ca. 10 Minuten garen (evtl. eine Aluschale verwenden). Das Gemüse vom Grill nehmen, mit der Marinade mischen. Käseerei Champignon Hoch-Genuss in Spalten schneiden und mit dem Gemüse anrichten.

**Tipp:**  
Das Gemüse können Sie auch im Ofen garen. Dafür den Backofen auf 220 Grad (200 Grad Umluft) vorheizen. Das Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 15 Minuten im Ofen garen.