

Käserei Champignon Hoch-Genuss mit mediterranem Grillgemüse



Zutaten für 4 Portionen:

2 Käserei Champignon Hoch-Genuss, Zimmertemperatur
2 rote Paprikaschoten
400g Sommergemüse, z.B.: Zucchini, Aubergine oder Frühlingszwiebeln
½ Bd. Thymian
4 Oregano-Zweige
1 Bio-Zitrone
4EL Olivenöl
2EL 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 der Zitrone auspressen und mit dem Abrieb, den Kräutern, dem Olivenöl und dem Honig verrühren. Die Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das vorbereitete Gemüse auf einem leicht geölten Grill an eine nicht zu heiße Stelle legen und ca. 10 Minuten garen (evtl. eine Aluschale verwenden). Das Gemüse dann vom Grill nehmen und mit der Marinade mischen. Käserei Champignon Hoch-Genuss in Spalten schneiden und mit dem Gemüse anrichten.

Tipp:

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

