

PESTOGRILLGEMÜSE



1	Stk	Knoblauchzehe
1	Bund	gemischte Kräuter
1	EL	Balsamico
2	EL	Olivenöl
1	Prise	Salz und Pfeffer
1	Stk	Aubergine
2	Stk	Zucchini

- 1 Den Knoblauch schälen und klein hacken. Die gemischten Kräuter waschen und zusammen mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut pürieren.
- 2 Die Aubergine und Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. In eine großen Schüssel geben und zusammen mit dem Pesto vermischen, bis die Marinade überall auf dem Gemüse verteilt ist. Dann auf den Grill legen und beidseitig grillen.