

Wurzelgemüse



500g Kartoffeln
500g Karotten
500g rote Beete
4 Pastinaken
6 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
2 TL Olivenöl
2 Zweige frischer Thymian
Salz
Pfeffer

In der Küche:

- 01 Schäle und schneide jeweils 500g Kartoffeln, Karotten und Rote Beete, 4 Pastinaken und 1 rote Zwiebel in ca. 3x3cm große Stücke.
- 02 Lege das Gemüse in den Grillkorb.
- 03 Schäle 6 Knoblauchzehen, zerdrücke sie mit einer Messklinge und verteile sie über dem Gemüse.
- 04 Würze mit Salz und Pfeffer, lege 2 frische Thymianzweige auf das Gemüse und beträufel alles mit 2 EL Olivenöl.

Am Grill:

- 01 Bereite den Grill für indirekte Wärme auf ca. 200°C vor. Wenn du einen 57cm Holzkohlegrill benutzt, benötigst du einen zu $\frac{2}{3}$ gefüllten Anzündkamin mit Weber Briketts.
- 02 Wenn der Grill bereit ist, den Grillkorb auf indirekte Hitze stellen und den Deckel schließen.
- 03 Lass' das Gemüse nun für ca. 40 Minuten kochen oder warte bis es zart ist.