

Grillgemüse italienisch

Zutaten (für 2 Personen)

2	Paprikaschoten
2 kl.	Zucchini
1 gr.	Zwiebel
1 Schälchen	Tomaten
1	Knoblauchzehe
1 Essl.	Balsamico
1 Essl.	Olivenöl
1-2 TL.	Spicy's Bolognese Gewürz
etwas Pfeffer	frisch gemahlen
1-2 TL.	Honig (flüssig)

Zubereitung

Das Gemüse waschen und in Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und halbieren. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Nun Alles in eine feuerfeste Form geben, den Honig mit dem Balsamicoessig und Olivenöl über das Gemüse geben.

Anschließend den Pfeffer und **Spicy's Bolognese Gewürz** dazugeben und alles gut durchmischen. Etwa 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.

Dann die Form in den auf 200°C vorgeheizten Ofen stellen.
Garzeit ca.15-20 Minuten.

Passt super zu Grillfleisch. Als Beilage hervorragend zu frischem Ciabatta, oder Reis.

Guten Appetit!

