

## Gemüsepfanne für Grill oder Backofen

Gemüse nach Wahl

Paprika

Zucchini

Möhren

geviertelte Kartoffeln (vorher blanchiert)

Zwiebeln

Schalotten

Pilze

grüner Spargel

usw. was man so bekommt und was einem schmeckt

Alles in mundgerechte Stücke schneiden und einige Stunden marinieren.

Dabei immer wieder umrühren.

Für die Marinade:

Olivenöl

etwas dunkeln Balsamico

Pfeffer

Salz (erst nur wenig, später nachsalzen)

geräuchertes Paprikapulver

Thymian

Rosmarin

evtl. diese Gewürze für die besondere Note bzw. Schärfe:

etwas Fenchelsaat

Cayenne-Pfeffer

Harissa

Oder was einem so einfällt, je nach Geschmack.

Im Backofen garen oder auf dem Grill in einer Schale.

Das Gemüse sollte nicht zu weich werden.