

## Grill-Gemüse | Zucchini, Paprika, Tomate



### Zutaten für 6 Personen

1 Zucchini  
je 1 gelben, roten und grünen Paprika  
24 Kirschtomaten  
2 Knoblauchzehen  
Thymian  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer, Flor de Sal Herbes Mediterranies

### Zubereitung

Paprika vierteln und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen und auf oberster Schiene bei maximaler Temperatur im Backrohr grillen. Paprika dabei Farbe nehmen lassen und von Zeit zu Zeit mit etwas kaltem Wasser beträufeln, so dass sie nicht schwarz werden. Nach ca. 10 Minuten sollte sich die Haut der Paprika mit einem Messer leicht abziehen lassen.

Die filetierten Paprikastücke kurz von beiden Seiten in Olivenöl grillen, salzen und pfeffern.

Die Zucchini in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden und ebenfalls grillen und würzen.

Die Kirschtomaten halbieren und in etwas Olivenöl anschwitzen. Die Tomaten sollten allerdings nicht zerkochen, sondern nur leicht angaren. Würzen nicht vergessen.

Das Gemüse in Gläser füllen, Thymian und fein geschnittenen Knoblauch dazu und großzügig mit Olivenöl bedecken. Für mindestens 5 Stunden durchziehen lassen.

**Gutes Gelingen!**