

Gemüse-Kartoffelgratin

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4	Kartoffeln mittelgross
1	Aubergine
2-3	Zucchini
4	Tomaten
1	gelbe Peperoni
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
4 EL	Olivenöl



Zubereitung:

Kartoffeln, Zwiebeln und Aubergine in sehr dünne Scheiben schneiden. Das restliche Gemüse etwas dicker schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch im Öl in der Pfanne auf dem Grill erhitzen. Anschliessend das Gemüse in einer Schüssel salzen und mit Öl, Zwiebeln und Knoblauch gut durchmischen. In eine Grillschale schichten und ca. 40 Minuten im Grill (Green Egg) bei 200° C garen.

Tipp:

Zusammen mit Pouletbrust im Speckmantel oder Schweinssteak servieren