



Gegrilltes Gemüse mit Kilians BBQwürze, Limettensaft und Olivenöl (Beilage)

♡ | [Hauptspeise](#) , [Vegetarisch](#) , [BBQ](#)

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten (4 Portionen)

- 1 Zucchini grün
- 1 Aubergine
- 1 Paprika rot
- 125 g Mini-Maiskolben
- 3 Schalotten
- 3 TL Kilians BBQwürze
- 140 ml Olivenöl
- 40 ml Limettensaft
- Salz
- Pfeffer weiß

Zubereitung

Das Gemüse waschen, trocknen und nach Belieben in größere Stücke schneiden. Die Mini-Maiskolben maximal halbieren. Die Schalotten schälen und ebenfalls nach Belieben der Länge nach halbieren oder vierteln. Anschließend alles auf dem Grill oder in einer Grillpfanne scharf angrillen und dem Gemüse ein kräftiges Grillmuster geben. Dabei ganz leicht salzen.

Für die Marinade das Olivenöl mit Limettensaft und Kilians BBQwürze in einer Schüssel vermengen. Das heiße Grillgemüse mit der Marinade vermischen und etwas durchziehen lassen. Nochmals mit Salz abschmecken und das Gemüse warm oder kalt servieren. Das marinierte Grillgemüse hält sich gut für 2-3 Tage im Kühlschrank.