



## Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

### Grillgemüse - Salat

(4 -6 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Etwas	Aubergine Salz	Aubergine waschen, Enden entfernen und grob würfeln. Aubergine salzen und auf Küchenkrepp beiseitestellen.
1 1 1 2 1 Bd.	Zucchini Paprika, rot Paprika, gelb Schalotte Frühlingszwiebeln	Zucchini waschen, Enden entfernen und leicht schräg in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in breite Streifen schneiden. Schalotten halbieren, schälen und vierteln. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und leicht schräg in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.
2 EL 1 5 EL etwas	Frischer Thymian Knoblauchzehe Olivenöl Salz, Pfeffer	Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen streifen. Knoblauch schälen und grob hacken. In einer Schüssel Thymian und Knoblauch mit 5 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Aubergine mit Küchenkrepp abtropfen und gesamtes Gemüse in der Schüssel marinieren.
40 g 2 EL 2 EL 1 TL	Frische Petersilie Heller Balsamico Olivenöl Zuckerrübensirup	Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. In einer Schüssel 2 EL Olivenöl mit Balsamicoessig, Zuckerrübensirup, Salz und Pfeffer verrühren, Petersilie dazugeben. Dressing beiseitestellen.
		Backofen auf Grillfunktion anheizen. Gemüse aus der Marinade nehmen und unter dem Grill ca. 5 Min. braten. Mit übriger Marinade beträufeln und nochmals ca. 2 Min. grillen.
		Grillgemüse zum Dressing in die Schüssel geben, vermengen und lauwarm als Grillgemüse-Salat servieren.