



Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



Gegrilltes Gemüse mit Kräuter Öl Marinade

Zubereitung

Das Grillgemüse schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Dafür die Kartoffeln waschen und trocken reiben. Die Karotten schälen und halbieren. Zucchini waschen und vom Strunk befreien. Anschließend in grobe Stücke schneiden.

Die Tomaten waschen. Die Petersilie waschen und fein hacken. Für die Marinade die fein gehackte Petersilie mit dem Bona Pflanzenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwei doppelte Schichten Alufolie zuschneiden (ca. 30 x 30 cm) und zu zwei quadratischen Grilltassen formen (Alternativ eine Grilltasse verwenden und diese mit Alufolie bedecken). Das Gemüse hineingeben, mit der Marinade bedecken und mit Folie zudecken. Die Ränder festdrücken. Die Grillgemüse Päckchen am vorgeheizten Grill für eine halbe Stunde grillen. Das Gemüse aus den Päckchen nehmen und nach Wunsch mit etwas gehackter Petersilie verfeinern.

Tipp: dazu passt gegrilltes Fleisch, Fisch genauso wie ein Grillkäse als vegetarische Alternative.

Fotocredit: www.cookingcatrin.at/ Carletto Photography

Zutaten

Zutaten (für 2 Portionen als Hauptspeise, 4 Portionen als Beilage)

3 - 4 Zucchini (je nach Größe)

5 - 6 Karotten

2 - 3 Pastinaken

10 - 12 Kartoffeln (mittelgroß)

2 gelbe Paprika

2 Rispentomaten

15 EL Bona Pflanzenöl

2 EL Honig

Saft einer halben Zitrone / 1 Schuss BONA Zitronenöl

1 Bunde Petersilie

Salz & Pfeffer