



GEMÜSE-OBST-PFANNE VOM GRILL

Zutaten:

2 Orangen
5 Strauchtomaten (mit Strauch falls möglich)
1 Zucchini
1 Kohlrabi
Sitia Crete Olivenöl von Gourmet Flamand
Grobes Algarve-Salz von Gourmet Flamand
Guerande Herbes (Gewürz von Gourmet Flamand)
Bruschetta (Mischung von Gourmet Flamand)

Zubereitung:

Einen einfachen Alubräter mit etwas Olivenöl ausfetten. Die Orangen, Tomaten und den Zucchini putzen, den Kohlrabi schälen. Den Kohlrabi in Scheiben schneiden und vierteln. Die Orangen ebenfalls vierteln. Den Zucchini längst in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Kohlrabi und Zucchini mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Guerande Herbes würzen. Die Orangen mit etwas Algarven-Salz auf der Schnittfläche bestreuen. Alles dekorativ in den Bräter legen und noch einmal von oben etwas Olivenöl darüber geben. Mit Alufolie abdecken und den Bräter auf einer nicht zu heißen Stelle auf den Grill stellen und die Gemüse und das Obst langsam garen lassen.

Nach ca. ½ Stunde vom Grill nehmen, die Alufolie entfernen. Die Tomaten etwas einschneiden und Bruschetta-Gewürzmischung drauf geben.