

# GEMÜSE-GRILLSPIEß MIT AUBERGINE, ZUCCHINI UND CHAMPIGNONS

## GEMÜSE-GRILLSPIEß MIT AUBERGINE, ZUCCHINI UND CHAMPIGNONS

Grillen ist wie Tapas machen – man kann 100 verschiedene Sachen zaubern und sie alle miteinander (oder nacheinander) auf den Grill werfen. Ich mag es wenn man etwas Auswahl hat – am besten viele Schüsseln und jeder kann sich nehmen worauf er Lust hat. Hier habe ich außer den [Steaks in Kräutermarinade](#) noch zwei Sorten Gemüsespieße, [gegrillte Auberginen](#) und Rosmarin-Folienkartoffeln gemacht. So ein Gemüse-Grillspieß mit Aubergine ist auf jeden Fall sehr lecker!



### ZUTATEN FÜR 2 SPIEßE:

1/2 Zwiebel

4 Champignons

1/2 Tomate

1 Scheibe Aubergine (ca. 3-4cm dick)

1 Scheibe Zucchini (ca. 3 cm dick)

2-3 EL Olivenöl

1/2 Zitrone (Zitronensaft)

2 TL Kräuter der Provence (getrocknet)

Pfeffer & Salz

Holzspieße

### ZUBEREITUNG:

Für die Spieße wasche ich zuerst das Gemüse. Von der Aubergine und von der Zucchini schneide ich jeweils eine dicke Scheibe ab. Die restliche Aubergine lege ich beiseite für [gegrillte Auberginenscheiben](#). Die Auberginenscheibe viertel ich, die Zucchinischeibe halbiere ich. Die Zwiebel wird geschält und geviertelt. Von den Pilzen entferne ich den Stiel und lege pro Spieß 2 Champignons zurecht. Als farbiges Highlight kommt noch Tomate mit auf den Spieß. Dafür viertel ich eine Tomate und lege mir 2 Stücken zurecht. Damit sind alle Zutaten vorbereitet und können jetzt nacheinander „aufgespießt“ werden. Hier in der Reihenfolge: Zwiebel-Champignon-Aubergine-Zucchini-Tomate-Aubergine-Champignon, aber da kann sich jeder selbst überlegen wie es ihm am besten gefällt!

Mit Olivenöl von beiden Seiten beträufeln – nicht in Olivenöl ertränken – und mit Kräutern der Provence, Pfeffer und Salz würzen. Zum Abschluß noch ein paar Spritzer Zitronensaft über die Spieße geben.



Die Spieße sollten nicht allzu lange vor dem Grillen vorbereitet werden damit die Aubergine nicht bräunlich wird und das Gemüse schön frisch bleibt.

Auf den Grill legen und von allen Seiten gleichmäßig grillen. Je nach Grill 6-12 Minuten einplanen und dabei wirklich nach Sichtkontrolle arbeiten. Wenn die Aubergine gold-braun wird sollte der Spieß fertig sein. Dazu etwas Kräuterbutter...

Lecker!