

# YULIAS REZEPTSAMMLUNG



## YULIAS REZEPTSAMMLUNG

### Gegrilltes Wintergemüse

#### VORBEREITUNG

Den Grill auf 230°C vorheizen

#### ZUTATEN für 4 Personen

2 große lila Karotten oder 4 „normale“  
2 große Karotten oder 4 „normale“  
1 große Chioggia Rübe oder 2 „normale“  
Olivenöl  
Schale und Saft einer Bioorange  
Kräutersalz  
Pfeffer lang  
etwas Tonkabohne

#### ZUBEREITUNG

Das Gemüse in schälen, in Grobe Stifte schneiden, je nach Größe des Gemüses der Länge nach halbieren oder vierteln. Auch die Rüben in grobe Stifte schneiden. Die Schale der Bioorange anreiben und die Hälfte in eine Schüssel geben. Auch den Saft der Orange auspressen und ebenfalls die Hälfte in diese Schüssel geben. Den Rest aufheben. Olivenöl in die Schüssel geben und alle Zutaten gut verrühren. Das Gemüse dazugeben und 30 Minuten marinieren.

Auf dem vorgeheizten Grill ca. 15 Minuten von allen Seiten bissfest grillen. Zurück in die Schüssel geben und mit dem restlichen Orangensaft und der restlichen Zitronenschale vermengen. Langen Pfeffer, alternativ klassischen schwarzen Pfeffer darüber mahlen, mit Kräutersalz abschmecken auf Wunsch ein wenig Tonkabohne darüber reiben.

Gutes Gelingen!