

## Rezept

### Kartoffel – Gemüse Auflauf mit Seasoning for Grills

**NR: 4 Vegi**

Für 4 Personen / Zubereitung: 30 min

#### Zutaten:

- 1 Stk grosse Aubergine
- 4 Stk Zucchini
- 2 Stk rote Paprika
- 1 TL Seasoning for Grills NR 4
- 5 EL Olivenöl
- 1 Stk Knoblauchzehen



#### Zubereitung:

- Für die Gemüserollen zuerst das Gemüse waschen. Danach Auberginen und Zucchini der Länge nach mit der in dünne Scheiben schneiden, kurz blanchieren und auf Küchenpapier kurz trocken tupfen.
- Anschließend die Paprika entkernen und in dünne Spalten schneiden.
- Den zerkleinerten Knoblauch mit Seasoning for Grills und Olivenöl mischen und das ganze Gemüse damit bestreichen.
- Auf jede Auberginenscheibe eine Scheibe Zucchini und eine Paprikaspalte legen, aufrollen und auf einen Holzspieß stecken.
- Die Gemüseröllchen nochmals mit ein wenig Öl einstreichen und auf den heißen Grill legen - schon nach ca. 4 Minuten fertig. Auch super passend zu veganem Raclette auf dem Raclett-Öfeli.

Ach ja, Seasoning for Grills rockt Tofu sehr! Mariniere deinen Lieblingstofu damit und genieße ihn!

E Guetä!