

Grillgemüse-Salat mit Zwiebel-Vinaigrette aus dem Thermomix®



© Grillgemüse-Salat - Rezepte mit Herz



20 Min.



leicht



6 Portionen

Bunt, sommerlich & der Hit für Gäste.

Tipp: Die Gemüsesorten könnt ihr nach Belieben austauschen

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Für die Zwiebel-Vinaigrette	
	:	
<input type="checkbox"/>	1	große Zwiebel
<input type="checkbox"/>	100 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 TL	Senf
<input type="checkbox"/>	30 g	Essig
<input type="checkbox"/>	60 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	Für das Grillgemüse:	
<input type="checkbox"/>	1	Aubergine
<input type="checkbox"/>	1	Zucchini
<input type="checkbox"/>	1	rote Zwiebel
<input type="checkbox"/>	1	rote Paprikaschote
<input type="checkbox"/>	1	gelbe Paprikaschote
<input type="checkbox"/>	200 g	Kirschtomaten
<input type="checkbox"/>	2 EL	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	300 g	Feta

Zubereitung

1. Für die Zwiebel-Vinaigrette Zwiebel abziehen und vierteln. Im Mixtopf 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, herunterschieben. Wasser zugeben, 5 Min./100 °C/Stufe 1,5 aufkochen. Rest Zutaten zugeben und 1 Min./Stufe

- 8 pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für das Grillgemüse Gemüse putzen, waschen und in ca. 3cm große Würfel schneiden. In einer Grillschale mit Öl mischen. Auf dem heißen Grill 10-15 Min. grillen. In einer Schüssel mit dem Dressing mischen. Feta darüberbröseln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Haltbarkeit Dressing: gekühlt ca. 5 Tage

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 410 kcal - 18 g E - 36 g F - 18 g KH