

So richtig stimmt die Überschrift nicht, denn das Gemüse wird im Ofen gegart und nur ganz kurz unter dem Grill geröstet. Was da bei rauskommt, servieren die italienischen Restaurants gern als Teil ihrer Antipasti – und zwar kalt. Ich habe aber herausgefunden, dass dieses aromatische Zeug im heißen Zustand prima auf die Pasta passt, also Soßenersatz. Und habe über die Jahre die optimale Zusammensetzung gefunden. Du brauchst im Übrigen nichts weiter als frisches Gemüse, bestes Olivenöl, Zitrone, Salz und frische(!) mediterrane Kräuter

Die Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 mittelgroße Aubergine
- 1 mittelgroße Zucchini
- 2 bunte Paprika
- 1 eher kleine Fenchelknolle
- 6~8 größere braune Champignons
- 1 mittelgroße rote Zwiebel
- optional: 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- Olivenöl, Meersalz

Die Zubereitung:

Die Aubergine verlangt nach der üblichen Vorbereitung: Waschen, in Scheiben schneiden, stark einsalzen und ruhen lassen. Das Salz zieht die Bitterstoffe aus der Frucht und kann später abgewaschen werden. Die Auberginenscheiben sollten nach dem Abwaschen des Salzes zwischen Küchenhandtüchern trocken getupft werden. Aubergine, Zucchini, Paprika und Fenchel schneidest du in mundgerechte Stücke, die Champignons putzt du und lässt die im Ganzen. Beträufle alles mit Zitronensaft. Die Zwiebel schneidest du in feine Streifen.

Heiz den Backofen auf 160° vor. Nimm ein Backblech, leg es mit Backpapier aus, das du mit reichlich Olivenöl einpinselst. Verteil das Gemüse auf dem Blech. Auberginen- und Zucchinistücke sowie die Pilze kommen nach unten, Paprika- und Fenchelstücke kannst du darüber streuen. Leg die Zwiebelstreifen darauf und die Kräuterzweige ebenfalls – beides wird quasi verbrennen und wird vor dem Servieren entfernt. Dann gibst du eine kleine Handvoll grobes Meersalz über das Ganze und sprenkelst noch einmal reichlich Olivenöl

darüber.

Zum Garen wird dieser Gemüsepotpourri etwa 20 Minuten brauchen; je nachdem, wieviel Biss die Stücke aus deiner Sicht haben sollen, reichen vielleicht auch 15 Minuten. Ist das Zeug gar, platzierst du das Blech im obersten Slot und schaltest den Grill volle Pulle ein. Die Hitze wird Zwiebel und Kräuter beinahe verbrennen und dem Rest dunkelbraune Stellen verpassen; dafür braucht der Grill im Backofen maximal 4 Minuten. Nimm auf jeden Fall Rosmarin und Thymian weg; je nach dem Zustand der Zwiebeln können die bleiben. Gib alles in eine passende Schüssel, würze eventuell mit Salz, Zitronensaft und Olivenöl nach und servier dieses Gemisch zu den Nudeln deiner Wahl.

Variante: Das Ganz funktioniert auch auf dem Grill draußen, aber anders. Da werden die verschiedenen Gemüse einzeln und nacheinander gegrillt, und es kommen getrocknete Kräuter zum Einsatz. Zweite Variante: Hast du so richtig gute, große Biozitronen bekommen, dann wäschst du eine davon ordentlich, schneidest sie in Sechzehntel, die du auf dem Gemüse verteilst – nach dem Grillen sind die Zitrusbrocken sehr, sehr lecker.