

Mediterranes Grillgemüse mit Walnusscreme

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	272 kcal /1139 kJ Eiweiß: 6 g	Fett:	26 g
Eiweiß:	6 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	4 g
Kohlenhydrate:	5 g	ungesättige Fettsäuren:	22 g

Zubereitung:

1. Die Gemüse waschen, putzen und in 2x2cm große Stücke schneiden. Die Stücke abwechselnd auf die Rosmarinzweige aufspießen.

2. Aus Olivenöl, Salz, Rosmarinnadeln und Chiliflocken eine Marinade anrühren und die Spieße damit einpinseln.
Die Spieße auf dem Grill oder in der Grillpfanne von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten.

3. Für die Creme die Zutaten vermischen und über die lauwarmen Spieße geben. Die Parmesanhobel dekorativ drauf setzen.
Den gewaschenen Radicchio mit etwas Marinade würzen und dekorativ dazu servieren.

Tipp: Die Spieße eignen sich als Vorspeise oder als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

Zutaten für 4 Portionen :

Spieße:

1	Aubergine
1	Zucchini
1	rote Paprika
1	gelbe Paprika
1	Fenchelknolle
8	ca. 20cm lange Rosmarinstiele
2 EL	Olivenöl
1 Messerspitze	Chiliflocken
1/2 TL	Meersalz
1 TL	Rosmarinnadeln fein geschnitten

Walnuss-Creme:

4 EL	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft
1 TL	geriebene Zitronenschale
1	Knoblauchzehe gerieben
50 g	gehackte Walnüsse
	Salz
	Pfeffer
1	Radicchio Rosso Treviso
2 EL	Parmesan gehobelt