



# 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 ungesättigte Fettsäuren: 22 g

### Zubereitung:

1. Die Gemüse waschen, putzen und in 2x2cm große Stücke schneiden. Die Stücke abwechselnd auf die Rosmarinzwige 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 Chiliflocken
- Messerspitze
- 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