

Grillgemüse Salat mit Grillkäse

Zutaten für 6 Portionen:

- 3 Paprika (rot, gelb, grün)
- 1 Zwiebel (groß)
- 2 Zucchini (mittelgroß)
- 200 g Hokkaido-Kürbis (wahlweise auch Möhren, Auberginen oder Pilze)
- 250 g Halloumi-Käse (oder anderer Grillkäse)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Honig
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig (weiß)
- 1 TL Salz
- Zitronensaft (1 Spritzer)



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Grillgemüse Salat selber machen - so gehts:

1. Wasche das Gemüse und schäle die Zwiebel.
2. Schneide die Paprika in Viertel und die Zucchini längs in dünne Scheiben. Halbiere die Zwiebel.
3. Gib das Gemüse in eine Schüssel, presse eine Knoblauchzehe dazu und verrühre es mit 1-2 Esslöffel Öl. Lass es dann abgedeckt kühl bis zum Grillen stehen.
4. Verrühre für das Dressing 2 Esslöffel Öl mit einem guten Spritzer Zitronensaft, einem Teelöffel Honig (bitte weglassen wenn Babys mit essen wollen), einem Teelöffel Salz und 2 Esslöffel weißem Balsamico-Essig.
5. Beim Grillen kommen der Grillkäse und das Gemüse gut abgetropft als erstes auf das Rost oder in einen Gemüse-Grillkorb.
6. Schneide das Gemüse und den Grillkäse dann in mundgerechte Stücke und gib sie zurück in die Schüssel.
7. Mische das Dressing unter. Frische Kräuter oder essbare Blüten aus dem eigenen Garten geben dem Grillgemüse-Salat den letzten Schliff. Wer es gern scharf mag,

ergänzt etwas Chilli.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

