AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	15 Min.	Sommer	Europa

GRILLGEMÜSE IN DER ALUFOLIE



KURZ VORGESTELLT

Machen wir dem Fleisch mit schmackhaft gegartem Gemüse Konkurrenz, am besten mit einer Alutasche pro Esser. Eine Idee des heute in Salzburg arbeitenden Südtiroler Kochs Roland Trettl.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Alufolie, grosse	2	Zucchini, mittelgrosser
20	Cherrytomaten	16 Bl	Basilikum
4	Frühlingszwiebel, kleinere	4 Zw	Rosmarin
2	Romanasalat	8 EL	Olivenöl
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Grosse Stücke Alufolie auf der Arbeitsfläche auslegen.
2. Cherrytomaten halbieren, Frühlingszwiebel und Zucchini fein scheibeln, Romanasalat der Länge nach halbieren. Das Gemüse mit einigen Blättern Basilikum und einem Zweig Rosmarin in die Mitte der Alufolien legen.
3. Die Gemüse-Mischung salzen, pfeffern und mit einem grosszügigen Schuss Olivenöl beträufeln.
4. Nun faltet man die Alufolie so zusammen, dass kein Saft auslaufen kann und Luft über dem Gemüse bleibt, damit es garen kann. Oben verschliesst man die kleinen Aluzelte gut.
5. Die Päckchen werden nun 10-15 Min. neben die Glut gelegt. Am besten serviert man die Alufolie noch ungeöffnet auf die Teller, denn der beim Öffnen aufsteigende Duft gehört zum Esserlebnis.

Rezept: Christian Seiler nach Roland Trettl. Das Magazin 32/2015 - Foto: compactcook.com