



Gegrilltes Gemüse mit Zitronen-Kräuter-Quinoa

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

2	Zucchini	2	Paprika (rot, gelb oder grün)
1	Aubergine	1	rote Zwiebel
200 g	Kirschtomaten	3 EL	Olivenöl
	Saft einer Zitrone		Salz und Pfeffer

Für den Zitronen-Kräuter-Quinoa:

200 g	Quinoa	400 ml	Gemüsebrühe
	Saft einer Zitrone	2 EL	gehackte frische Kräuter (Petersilie, Minze, Basilikum)

Zubereitung

1. Zucchini längst halbieren und in Scheiben schneiden. Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden.
2. Aubergine in Scheiben und die Zwiebel in Ringe schneiden. Kirschtomaten halbieren. Den Grill vorheizen.
3. In einer großen Schüssel das vorbereitet Gemüse geben und mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen.
4. Das marinierte Gemüse auf den Grill legen und von beiden Seiten grillen, bis es weich und leicht gebräunt ist.
5. Währenddessen, die Gemüsebrühe zum kochen bringen, die Quinoa hinzufügen und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis sie weich ist. Die gekochte Quinoa in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das gegrillte Gemüse auf einer Servierplatte anrichten und den Zitronen-Kräuter-Quinoa dazu servieren.