



# Sommergemüse vom Grill

## Zutaten

10 Mittelgroße(s) Cocktail-Tomaten

1 Mittelgroße(s) Zucchini

1 Mittelgroße(s) Fenchelknolle

2 Teelöffel Streichfett

6 Mittelgroße(s) Champignons

1 Mittelgroße(s) rote Paprika

1 Mittelgroße(s) Gemüsezwiebel

2 Esslöffel Biophenolia 300+

2 Mittelgroße(s) Pfirsiche

---

**Gesamtzeit:** 30 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 2

**Kalorien p.P.:** 305 kcal

---

## Zubereitung

1. Das Gemüse waschen und putzen.
2. Die Paprika, die Zucchini und die Pfirsiche in mundgerechte Stücke schneiden, die Pilze vierteln, die

Zwiebel achteln, den Strunk vom Fenchel entfernen, vierteln und in Streifen schneiden.

3. Alles mit den Tomaten und dem Olivenöl in einer großen Schüssel mischen.

4. Die Gemüse-Mischung in eine Grillschale geben, auf den Grill stellen und während des Grillvorgangs mehrfach wenden.

5. Wenn das Gemüse bissfest gegart ist, alles zurück in die Schüssel geben, mit Dr. Budwig Streichfett verfeinern und mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken.

6. Servieren!