

# Grillgemüse-Platte

---



## **Zutaten (6 Personen):**

500 g grüner Spargel  
100 g Bacon  
1 mittelgroße Zucchini  
4 Spitzpaprika  
1 Aubergine  
2 Gemüsezwiebeln  
3 EL Rapsöl  
2 Zweig Rosmarin  
Salz  
Pfeffer

## **Zubereitung:**

Rosmarinnadeln mit Olivenöl vermischen und die Marinade nach Belieben kräftig mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Zucchini und Aubergine waschen, putzen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Gemüsezwiebeln schälen und vierteln. Das vorbereitete Gemüse mit der Rosmarin-Olivenöl-Marinade bestreichen und auf ca. 30 cm lange Kebab-Spieße stecken.

Die holzigen Stiele des grünen Spargels abschneiden und jede Spargelstange mit einer Scheibe Bacon umwickeln.

Die Spargelstangen auf ein Grillblech legen und zusammen mit den Gemüsespießen auf den Grill geben.

Das Gemüse grillen, bis es weich und leicht angeröstet ist.

## **Tipp:**

Dazu schmeckt ein selbstgemachter [Knoblauch-Joghurt-Dip mit Minze](#) oder [Parmesan-Joghurt-Dip](#) sehr gut.

**Nährwertangaben: 183 kcal p.P, 14 g KH p.P.**