

Süßkartoffeln, Kohlrabi und Pflaumen vom Grill

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Süßkartoffeln
- 2 Kohlrabi
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 150 g Pflaumen
- Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- 0,5 Zwiebel
- Zitronensaft
- 250 g bunte Tomaten
- einige Stiele Petersilie

Süßkartoffeln und Kohlrabi schälen und in größere Würfel schneiden, Zwiebel schälen und vierteln, Knoblauch schälen und in kleinere Stücke schneiden. Pflaumen entkernen und ebenfalls klein schneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit Rapsöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz ziehen lassen.

Eine Auflaufform auf den Grillrost stellen. Wenn sie heiß ist, das Innere mit einer Zwiebelhälfte einreiben und Gemüse und Pflaumen in die Form füllen. Etwas Zitronensaft darüber geben, dann den Deckel des Grills schließen und alles indirekt grillen. Währenddessen die Tomaten putzen und in Würfel schneiden. Diese kommen zum Grillgemüse in die Auflaufform, wenn dieses fast gar ist. Mit gehackter Petersilie als Beilage servieren.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 18.06.2024

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen