

Mariniertes Grillgemüse von Dominik Zwahlen

Mengen für 10 Personen

4.0 Stück Pepperoni	
2.0 Stück Zucchini	
500 g Frische Champignons	
1.0 Stück Auberginen	in Scheiben, Würfel, Ringe etc. schneiden
300 g Tomatenmark	
1.5 dl Sojasauce	
2.2 dl Olivenöl	
2.5 cl Zitronensaft	
25 g Honig	Das Tomatenmark mit Olivenöl (oder Kräuterbutter), Sojasoße, Zitronensaft und Zucker (oder Honig) in einer kleinen Schüssel verrühren.
10 Stück Knoblauchzehen	Die Hälfte der Knoblauchzehe zerdrücken und unterrühren. Die zweite Hälfte in Scheiben schneiden und ebenfalls unterrühren.
	Mit Chilipulver, Currypulver, Salz und Pfeffer pikant würzen. Das Gemüse mit der Marinade bepinseln und einige Stunden ziehen lassen.