

## Warmer Salat von Grillgemüse (für 4 Portionen)

### Zutaten:

3 Paprika (rot, grün und gelb)  
2 Rispentomaten  
2 Zucchini (grün und gelb)  
2 EL Olivenöl  
1 Zweig Rosmarin  
2–3 Zweige Thymian  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
1 rote Zwiebel  
5 EL Olivenöl  
3 EL weißer Balsamico-Essig  
Meersalz, Pfeffer  
1 Handvoll Pinienkerne, geröstet  
50 g Parmesan

### So geht's:

Paprika auf dem Rost grillen, bis die Haut Blasen wirft (je nach Hitze zwischen 5 bis 10 Minuten). Haut abziehen, Kerne entfernen. Paprika in feine Streifen schneiden.

Tomaten in eine Pfanne geben und auf den Rost stellen. Sobald die Haut platzt, zur Paprika geben.

Zucchini in Scheiben schneiden. Mit den Kräutern und Knoblauch in einer Pfanne in Olivenöl andünsten.

Zwiebel in Streifen schneiden.

Aus Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer eine Soße rühren. Mit dem Gemüse und den Pinienkernen mischen. Zum Schluss Parmesan darüber reiben.

Guten Appetit!