

White Stilton PDO Hartington im gegrilltem Gemüse mariniert



Informations

Personen : 4

Zubereitung : 45 min.

Backzeit : 15 min.

Zutaten

- 200 g White Stilton PDO Hartington
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Prise getrockneter Oregano
- 1 g Mignonette-Pfeffer
- ¼ extra natives Olivenöl
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Brot Scheiben

Zubereitungsschritte



1. Heizen Sie den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vor.
2. Waschen und halbieren Sie die Paprikaschoten, entfernen Sie die Samen. In Streifen schneiden.
3. Schneiden Sie die Zucchini und die Aubergine in etwa 1 cm dicke Scheiben.
4. Legen Sie das Gemüse auf ein Backblech und verteilen Sie es gleichmäßig.
5. Bestreichen Sie das Gemüse beidseitig mit etwas Olivenöl. Mit Pfeffer, gehacktem Knoblauch und getrocknetem Oregano würzen.
6. Grillen Sie das Gemüse etwa 10 bis 15 Minuten lang, wenden Sie es zur Halbzeit, bis es weich und leicht gebräunt ist.
7. Nehmen Sie das Gemüse vom Grill und lassen Sie es leicht abkühlen.
8. Mischen Sie das Gemüse mit dem zuvor zerbröselten Käse und fügen Sie den Pfeffer hinzu.
9. Füllen Sie die Mischung in ein Glas und bedecken Sie sie mit dem restlichen Olivenöl.
10. ?? **Lassen das Ganze marinieren. 30 Minuten bei Raumtemperatur.**
11. Servieren Sie das marinierte Gemüse und den Käse auf getoasteten Bratscheiben.

? **Tipps und Tricks:** Mit Balsamico-Essig Beträufeln, um einen zusätzlichen Geschmack hinzuzufügen. Dieses Rezept kann mit einem Salat, geröstetem Brot oder als Antipasti serviert werden. Eignet sich ideal für Sommermahlzeiten oder Barbecues. Zögern Sie nicht, die Gewürze nach Ihren persönlichen Vorlieben anzupassen.