

Papillote mit Vacherousse d'Argental und gegrilltem Gemüse



Informations

Personen : 4

Zutaten

- 200 g Vacherousse
- 2 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 rote Zwiebel
- 1 gelbe Paprika
- 2 Tomaten
- 10 cl Olivenöl
- 1 Prise Kräuter der Provence
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsschritte

1. Den Plancha-Grill auf 240 °C vorheizen.
2. Das Gemüse waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden.
3. Den Plancha-Grill mit Olivenöl einreiben und das in Stücke geschnittene Gemüse grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den zuvor geschälten, entkeimten und fein gehackten Knoblauch dazugeben.
5. Bis $\frac{3}{4}$ garen. Vom Grill nehmen und die Temperatur auf 170 °C senken.
6. Das gegrillte Gemüse auf Alufolie oder Backpapier legen. Ein Stück Käse darauf legen, mit Kräutern der Provence bestreuen. Das Backpapier schließen und auf dem Plancha-Grill 5 bis 6 Minuten weiter garen.
7. Die Gemüse-Papillote öffnen und heiß servieren, zu einem Salat oder als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

? **Tipp:** Die Papillote kann mit dem jeweiligen Gemüse der Saison zubereitet werden, lassen Sie sich von Ihren Marktbesuchen inspirieren.