



## ***Rezept für Gebrilltes Gemüse mit Tomatenmarinade***

300g Tomaten waschen und sehr fein hacken.  
1 Chilischote sowie  
2 Knoblauchzehen ebenfalls sehr fein hacken.  
Alles zusammen mit  
2 EL Aceto balsamico,  
½ TL Honig und  
4 EL Olivenöl gründlich verrühren. Mit  
Salz abschmecken.  
300g Paprika,  
300g Zucchini und  
300g Fenchel waschen, putzen und in etwa 1cm dicke Streifen beziehungsweise  
Scheiben schneiden. Mit  
etwas Olivenöl, Salz und  
Pfeffer würzen und auf einem Grill weich und etwas braun grillen.  
Anschließend mit der Marinade bedecken und direkt essen.