



## Tillman's Rezept-Tipp

### Grillgemüse

Zubereitung: Das Gemüse klein schneiden (nicht zu klein), mit den Gewürzen, Kräutern und Soßen in einer Schüssel vermischen und eine halbe Stunde marinieren. Danach in einer Schale oder Grillpfanne ca. 10 Minuten grillen.

Man kann toll variieren, zum Beispiel mit den Kräutern (glatte Petersilie passt sehr gut) oder auch noch Kartoffeln.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

**3 Paprikaschoten, 2 Tomaten, 2 Zwiebeln, 1 Zucchini, 1 EL Sojasauce, 1 Spritzer Tabasco, Salz und Pfeffer, Gewürze sowie Kräuter nach Wahl, Olivenöl**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*



[www.tillmans.de](http://www.tillmans.de)