

Lieblingsgericht 5 von Kommissar Brettchen: Würzige Grillzwiebeln als Grillbeilage

Zutaten:

- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Strauchtomate
- 1 Mozzarella
- etwas Rapsöl (zum Einreiben des Grillrostes)
- 3 EL Essig (oder Zitronensaft)
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- 1 Prise Rosmarin (getrocknet)
- 1 Prise Majoran (getrocknet)
- etwas frische Petersilie (gehackt, zum Garnieren)

Zubereitung:

Gemüsezwiebel schälen und in ca. 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Zwiebelscheiben auf Grillspieße aufspießen (alternativ einzelne Zahnstocher), damit die Zwiebelschichten zusammenhalten. Zwiebelspieße von beiden Seiten salzen – dies zieht Wasser aus dem Zwiebelfleisch und unterstützt das Rösten. Dann auf den eingeeilten Grillrost legen und goldgelb grillen. Mehrmals wenden.

Während die Zwiebelscheiben grillen, die Marinade zubereiten. Dazu Essig, Zucker, Salz, Pfeffer, gehackten Knoblauch, Rosmarin und Majoran gut verrühren. Dann erst Olivenöl zugeben und nochmal gut durchrühren. So lösen sich die Gewürze besser auf. Tipp: Du kannst die Marinade auch schon zu Hause vorbereiten und zum Outdoor-Grillen mitnehmen. So kann sie sogar länger durchziehen.

Nun Tomate und Mozzarella in Scheiben schneiden. Zum Anrichten eine Tomatenscheibe auf eine gegrillte Zwiebelscheibe legen und mit etwas Marinade beträufeln. Die Marinade soll durch die Tomatenscheibe auch auf die Zwiebelscheibe tropfen. Eine Mozzarellascheibe darauf legen und erneut etwas Marinade darauf geben. Abschließend mit gehackter Petersilie bestreuen. Die würzigen Grillzwiebeln passen super zu gegrilltem Fleisch und knusprigem Baguette.

Das Rezept ist für zwei bis drei Personen. Für mehr der leckeren Grillbeilage rechne die Zutaten einfach entsprechend hoch.