# TOMATEN VOM GRILL / VEGETARISCHE GRILLBEILAGE / GRILLREZEPTE



Ich finde es immer schön, wenn unterschiedliche Gerichte gegrillt werden. Bei mir liegt der Fokus auch nicht auf Fleisch, sondern eher auf den Beilagen, damit wir als Familie so viel Gemüse wie möglich essen. Also probiere doch mal meine vegetarischen Grillbeilagen aus. Die Tomaten vom Grill sind sehr aromatisch und optisch eine tolle Beilage zu jedem Gericht. Diese Grillbeilage ist nicht nur vegetarisch, sondern auch vegan.

Zubereitungszeit
**25 Minuten**

PORTIONSRECHNER:
Stück: 8

## ZUBEREITUNG

Halbiere die Tomaten und bestreiche sie mit etwas Öl. Grille sie auf der Schnittfläche etwa 10 Minuten, bis sie leicht Farbe bekommen, an der Unterseite sollen sie aber noch fest sein und nicht ganz weich werden. Reibe, zerdrücke oder hacke die Knoblauchzehe, hacke den Oregano und verrühre nun beides mit dem restlichen Öl, Salz und Pfeffer. Drehe die Tomaten nun um, so dass die gegrillte Seite nach oben zeigt. Bestreiche die Tomaten mit dem Kräuteröl und serviere sie warm oder kalt.
Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- [ ] **8** Tomaten (reif)
- [ ] **1 EL** Olivenöl
- [ ] **1** Knoblauchzehe
- [ ] **3 EL** Olivenöl
- [ ] **¼ TL** Salz
- [ ] **¼ TL** Pfeffer
- [ ] **20 g** Oregano