

Gegrilltes Gemüse mit Knoblauch-Mayonaise

(für 4 Personen)

Zutaten:

Für die Mayonnaise:

- 2 Eidotter
- 2,5 dl Olivenöl
- Pfeffer
- Zitronensaft
- 4 gepresste Knoblauchzehen

Für das Gemüse:

- 4 rote Paprikas
- 4 Tomaten
- 4 Auberginen
- 4 Zwiebeln
- gehackte Petersilie
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 5 Esslöffel Olivenöl, Pfeffer

Zubereitung:

Die Mayonnaise:

Eidotter und Knoblauch in einer Schüssel schlagen. Dann mit Öl beträufeln (am Ende darf es mehr Öl sein) bis es sich eine Mayonnaise ergibt. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Gemüse:

Das Gemüse ungeschält an allen Seiten grillen bis es schwarz sieht. Das Gemüse vom Grill nehmen und zum Kühlen auf einen nassen Handtuch geben. Das Gemüse schälen und würfeln. Das Gemüse mit Olivenöl, Pfeffer, Knoblauch und Petersilie verrühren. Mit der Knoblauchmayonnaise servieren.