

## WILDE HILDE



## ZUTATEN

### Für 4 Personen:

- 2 TL Herbaria "Wilde Hilde"
- 2 EL Zitronensaft oder Weißweinessig
- 4 EL Olivenöl oder Rapsöl
- 500 g Möhren
- 2-3 Zwiebeln
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Zucchini
- 8 frische, junge Knoblauchzehen
- Herbaria "Sizilianisches Steinsalz"
- Herbaria "Trio Noir Pfeffer"
- Außerdem: Backpapier

## Grill- oder Ofengemüse-Salat mit Wilde Hilde

Für das Dressing Wilde Hilde mit 2 EL kochendem Wasser mischen. Zitronensaft und Olivenöl unterrühren.

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Möhren waschen und längs vierteln oder halbieren – je nach Dicke. Zwiebeln schälen, vierteln oder in dicke Spalten schneiden (so dass der Wurzelansatz die einzelnen Schichten zusammenhält). Paprikaschoten vierteln, dabei Samen und Stiel entfernen. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Knoblauchzehen ganz lassen.

Das Gemüse mit Salz und Trio Noir Pfeffer leicht würzen, in einer Schüssel mit der Hälfte vom Wilde-Hilde-Dressing mischen. Paprika, Zwiebeln und Möhren auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen.

Im Ofen etwa 35 Minuten garen, dabei zwischendurch ein- oder zweimal vorsichtig wenden. Dabei nach 15 Minuten Zucchini und Knoblauch zugeben.

Das Grillgemüse anrichten, mit dem restlichen Dressing beträufeln. Dazu passt zum Beispiel Röstbrot und unser Wilde Hilde Hummus.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: [www.herbaria.com/rezepte](http://www.herbaria.com/rezepte)