

Bio vom Grill

-Vorspeise-

Gegrillte Kaiserschoten mit Salbei

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten:

500 g Kaiserschoten
4 EL Olivenöl
12 Salbeiblätter
4 halbe Zitronenscheiben
Salz

Zubereitungsweise:

1. Die Kaiserschoten auf 4 Bögen Koch- oder Backpapier legen. Mit je einer Prise Salz würzen. Die Zitronenscheiben und den Salbei darauf verteilen.
2. Je einen EL Olivenöl pro Päckchen auf die Kaiserschoten träufeln.
3. Die Zipfel des Kochpapiers nach oben nehmen und zudrehen.
4. Auf den Grill geben und ca. 10 Minuten grillen.
5. Die Päckchen geschlossen servieren, damit jeder Gast beim Öffnen das Aroma wahrnehmen kann.