

## **Wok-Gemüse Country Style**

(Rezept für ca. 6 Personen)

### **Zutaten:**

200g Zucchini  
200g Fenchelknollen  
100g Peperoni rot  
100g Peperoni gelb  
50g Schalotten  
1 grosse Zwiebel  
1 Knoblauchzehen, ganz und geschält  
1 Rosmarinzweig  
50ml Olivenöl  
50ml Gemüsebouillon  
Salz & Pfeffer

### **Zubereitung**

Alles Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel in Spalten schneiden, den Knoblauch klein hacken. Das Öl in den heissen Wok geben und aufheizen. Das Gemüse in den Wok geben und bissfest anschwitzen. Nach rund 2 Minuten den Rosmarinzweig dazu geben. Das Gemüse mit Bouillon, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Grillmethode:** direkte hohe Hitze

**Grillzeit:** ca. 10Minuten

**Hilfsmittel:** Gusseisen-Wok, Holzkellen