



## Gegrilltes Gemüse mit Limburger

### Zutaten

- 1 St.Mang Limburger
- 1 Knoblauch
- 4-5 Tomaten
- 2 Rote Zwiebeln
- 1 Zucchini
- 2 Paprika rot und gelb
- 1-2 Kartoffel
- Öl
- Salz und Pfeffer



### Zubereitung

1. Die Zwiebel und Knoblauch halbieren. Tomaten waschen, Zucchini und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Paprika in dicke Streifen schneiden.
2. Gemüse mit etwas Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Limburger auf die Alufolie legen und alles auf dem Grill verteilen. Der Limburger ist gut, wenn er verläuft.
4. Dazu passt Baguette, Kräuter Dip oder eine Marinade mit Chili, Öl und Knoblauch.