

Die optimale Grilltemperatur und Garzeit für Dein Grillgut – Gemüse

Gemüse	Gewicht/Größe	Methode	Temperatur	Dauer	Englisch
Auberginen	Ca. 1 cm dicke Scheibe	Direkt	160-180°C	5-8 Min.	
Champignons	Scheiben, ca. 0,5 cm	Direkt	150-160°C	8-10 Min.	
Gemüsespieße	2 cm	Direkt	150-160°C	8-10 Min.	
Knoblauch	Ganze Knollen in Alufolie gewickelt	Indirekt	160°C	45 Min.	
Maiskolben	Ganz	Direkt	150-160°C	15-20 Min.	
Spargel	1 cm	Direkt	160°C	6-8 Min.	
Tomaten	Halbiert	Direkt	150-160°C	6-8 Min.	
Zucchini	1 cm Scheiben	Direkt	150-160°C	3-5 Min.	
Zwiebeln	Mittelgroß, halbiert	Indirekt	150-160°C	35-40 Min.	
Paprika	Ganz	Direkt/Indirekt	150-160°C		
Paprika	Scheiben, ca. 0,5 cm	Direkt	150-160°C	4-5 Min.	
Kartoffeln	Ganz	Indirekt	160°C		92°C
Kartoffeln	In Scheiben	Direkt	150-160°C	12-15 Min.	