Gegrillte Auberginen

Nicht nur Vegetarier lieben gegrillte Auberginen. Das leckere Gemüse ist mit diesem Rezept ganz einfach zuzubereiten und kommt auf jedem Grillfest gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: Oliver Hallmann

Zutaten

2 Stk.	Auberginen
1 Prise	Salz
4 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Semmelbrösel
3 EL	Käseersatz
2 EL	Sesamöl (oder Erdnussöl)

Zubereitung

1. Für gegrillte Auberginen die Auberginen zuerst waschen, putzen und längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kräftig salzen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

2. Währenddessen den Grillrost mit Öl einpinseln. Knoblauch schälen und zerdrücken. Mit Semmelbrösel, Käseersatz und Sesam- oder Erdnussöl vermengen.

3. Die Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen und auf dem Grill ca. 5-10 Minuten grillen. Dann wenden und mit der Knoblauchmasse bestreichen. Weitere 5 Minuten grillen und servieren.

Tipp

Besonders gut schmecken gegrillte Auberginen zusammen mit gegrillten Zucchini und/oder Paprika.