Auberginen vom Grill

Die Auberginen vom Grill sind ein köstliche und würzige Speise. Das Rezept sollte man beim nächsten Grillabend unbedingt einmal probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

2 Stk.	Auberginen (große)
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
2 TL	Zitronensaft
1 Stk.	Peperoncino (rot)
1 Handvoll	Thymian
2 Stk.	Knoblauchzehe
8 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die **Auberginen vom Grill** das Gemüse der Länge nach halbieren. Die Schnittflächen mit einem Messer zirka 1 cm tief einschneiden. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Zitronensaft bestreichen.

2. Das Olivenöl in eine Schüssel leeren, den Peperoncino halbieren, entkernen und fein zerschneiden. Die abgezupften Thymian Blätter und den geschälten Knoblauch fein hacken. Mit dem Olivenöl vermischen.

3. Die Schnittfläche der Auberginen mit der Ölmischung bestreichen bis das Öl vollständig aufgebraucht ist. Bei Zimmertemperatur etwa 1 Stunde marinieren lassen.

4. Auf dem vorgeheizten Grill etwa 20 Minuten grillen bis das Gemüse weich gegart ist.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm

Tipp