Gefüllte gegrillte Melanzani

Vegetarisch und preiswert, aber wunderbar lecker ist dieses Rezept für gefüllte gegrillte Melanzani.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

4 Stk.	Melanzani
1 Bund	Rosmarin
4 EL	Olivenöl
160 g	Käse
120 g	Paprika (eingelegte)
100 g	Tomaten (eingelegte)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für gefüllte gegrillte Melanzani die Melanzani in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen. Ein Teil des Rosmarins abzupfen und die Nadeln fein hacken. Mit dem Olivenöl vermischen. Grill vorheizen.

2. Den Käse klein würfeln und die eingelegten Paprika und Tomaten zuerst abtropfen lassen, dann ebenfalls klein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Käse, Paprika, Tomaten und Knoblauch gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Melanzani mit etwas Küchenpapier abtupfen und die Käse-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Die Scheiben einzeln aufrollen und mit einem Holzspießchen feststecken. Mit dem Rosmarin-Öl bepinseln und auf dem heißen Grill von beiden Seiten ca. 10 Minuten grillen.

Vom Grill nehmen, mit dem restlichen Rosmarin garnieren und servieren.

Tipp

Am besten schmecken gefüllte gegrillte Melanzani zusammen mit frischem Baguette und Blattsalat.