Gegrillte Auberginen mit Mozzarella

Die gegrillten Auberginen mit Mozzarella sind ein köstliches Gemüse Rezept. Eine schmackhafte Alternative zur Grillfleisch Gerichte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

2 Stk.	Auberginen
250 g	Mozzarella
100 g	getrocknete Tomaten
5 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamico-Essig
	Basilikumblätter
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **gegrillten Auberginen mit Mozzarella** die Auberginen waschen, putzen und der Länge nach in 0,5 cm dicke Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Den Grill vorheizen.

2. Die Basilikum Blätter waschen, trocken schleudern und die Blätter abzupfen. Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Den Mozzarella abspülen, abtrocknen und in Stifte schneiden.

3. Das Olivenöl mit Balsamico Essig zu einen Dressing vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Auberginen Streifen zirka 2 Minuten auf beiden Seiten grillen. Vom Griller nehmen und mit dem Dressing bepinseln.

5. Jede Aubergine mit Basilikum Blatt, Tomaten und Mozzarella belegen, zusammenrollen und

mit einem Zahnstocher fixieren.

hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm



Tipp