

Grillrezepte

Gegrillte Auberginen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gemüse, Deutschland, Grillen, Vegetarisch,

2 Auberginen	3 Paniermehl
Salz	3 Parmesan
3 Knoblauchzehen	2 Butter

Auberginen längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Mit Salz bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen, damit die Bitterstoffe herausgezogen werden.

Die Scheiben abwaschen und trockentupfen.

Auf einem geölten Rost 5 bis 10 Minuten grillen.

Knoblauchzehen, Paniermehl, Parmesan und Butter miteinander mischen.

Die Auberginenscheiben wenden und mit der Masse bestreichen.

Anmerkung: Die Grillzeit ist m. E. etwas kurz angegeben, ich nehme statt Butter aromatisches Olivenöl, paniere dann nicht und decke den Grill mit einem Wokdeckel ab (nicht mit einem Elektrogrill machen!).