

Grillrezepte

Gegrillte Auberginenröllchen

Anzahl: 4 - 6 Portionen

Gattung: Gemüse, Aubergine, Grillen, Käse, Vegetarisch,

2	Auberginen a 300 g		Pfeffer
	Salz	5 Essl.	Pizzakäse; geraffelt, oder
1	Zitrone: Saft		- Emmentaler
1/2 Bund	Basilikum	1	Paprikaschote, orange; oder
3 Essl.	Doppelrahmfrischkäse		- rot
1/2 Teel.	Edelsüss-Paprika	Ö	l; zum Bestreichen
1/2 Teel.	Curry		

Auberginen längs in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in siedenden Salz-Zitronen-Wasser 2-3 Minuten blanchieren. Mit der Schaumkelle herausnehmen und zwischen 2 Küchentüchern trocken tupfen.

Basilikum grob hacken, dann mit Frischkäse, Paprika, Curry und Pfeffer verrühren und mit wenig Salz abschmecken. Frischkäse auf die Auberginen streichen, mit Pizzakäse bestreuen und aufrollen.

Paprika vierteln, entkernen, abspülen, trocken tupfen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Abwechselnd mit Auberginenröllchen auf Spieße stecken.

Mit Öl bestreichen und 10 Minuten stehen lassen.

Dann von beiden Seiten etwa 3 Minuten grillen.