

Grillrezepte

Gegrillte Auberginenröllchen Mit Schafskäse

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: BBQ, Gemüse, Grillen, Vegetarisch,

2	Auberginen	2 Essl. Joghurt
100 g	Schafskäse	1 Bund Glatte Petersilie
200 g	Körniger Frischkäse	schwarzer Pfeffer

FÜR DIE MARINADE

2	Zitronen	Salz
1	Bund Thymian	200 ml Olivenöl
100 g	Schwarze Oliven	

Zitronen auspressen. Thymian von den Stielen zupfen. Oliven entsteinen und in Streifen schneiden. Mit Salz und Olivenöl mischen. 3 bis 4 Stunden ziehen lassen.

Auberginen putzen und längs in dünne Scheiben schneiden. In der Marinade 2 Stunden ziehen lassen.

Schafskäse zerdrücken. Frischkäse und Joghurt unterrühren. Petersilie fein hacken und zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auberginenscheiben abtropfen lassen. Je 1 Teelöffel Käsefüllung draufgeben.

Auberginen aufrollen und mit Holzspießchen zustecken. Ca. 10 Minuten grillen. Dabei mit der Marinade bepinseln.