

gegrillte Auberginen

Zutaten:

2 Auberginen
Salz
Öl
3 Knoblauchzehen
3 EL Paniermehl
3 EL geriebener Käse
3 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 225°C (Grill) vorheizen.
2. Die Auberginen putzen, waschen und der Länge nach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben salzen und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend waschen und abtrocknen.
3. Auf einem geölten Rost ca. 10-15 Minuten im Backofen grillen. Knoblauch während dessen schälen und pressen. Mit Paniermehl, Käse und Olivenöl vermischen.
4. Die Auberginenscheiben herausnehmen, wenden und mit der Mischung bestreichen. Die Auberginen nun so lange grillen, bis die Käsemischung anfängt braun zu werden. Auberginenscheiben aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.