

Gegrillte Aubergine getoppt mit Ziegenkäse und Tomate

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

2 mittelgroße Auberginen
60 ml Olivenöl
1 1/2 Esslöffel Balsamicoessig
1/2 Esslöffel Honig
3 mittlere Tomaten
2 Stängel Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch
2 Stängel Thymian
Salz, Pfeffer
120 g Ziegenkäserolle

Besonderes Zubehör
Grill oder Grillpfanne

Manchmal sind die einfachsten Dinge doch die Besten! Bevor die Auberginenscheiben ihren Platz auf dem Grillrost finden, baden sie in einer Marinade aus Olivenöl, Balsamicoessig und Honig. Aber das ist längst noch nicht alles - ein Topping aus mild-schmelzendem Ziegenkäse, fruchtigen Tomaten und frischen Kräutern kürt die Eierfrucht zur sommerlichen Rostspezialität schlecht hin.

- 1 -

Grill vorheizen.

- 2 -

Auberginen waschen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, leicht salzen und beiseitestellen.

- 3 -

Blätter von Petersilie und Thymian von den Stängeln zupfen und mit Schnittlauch fein hacken. Tomaten waschen, würfeln und mit Kräutern vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, beiseitestellen.

- 4 -

Balsamicoessig mit Honig und Olivenöl verrühren. Auberginenscheiben von beiden Seiten eintunken, auf den Grillrost legen und bei geschlossener Haube 10 Minuten garen, nach 5 Minuten wenden.

- 5 -

Ziegenkäse mit den Fingern zerkrümeln und 2 Minuten vor Ende der Garzeit auf den Auberginenscheiben verteilen.

- 6 -

Auberginenscheiben mit Tomaten-Kräuter-Mix toppen.