

Gegrillte Auberginen – Sandwich vom Rost

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Auberginenscheiben mit Öl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem heißen Grill von jeder Seite 3-5 Minuten grillen.

- 2 -

Toast ebenfalls grillen, bis leichte Röststreifen entstehen.

- 3 -

Gegrillte Auberginen mit Chimichurri bestreichen, etwas einziehen lassen, auf das geröstete Toast legen und als Sandwich servieren.

Zutaten für 2 Sandwiches

2 Auberginen
50 ml Rapsöl
6 Scheiben Toastbrot
100 g Chimichurri
Salz, Pfeffer

Gegrillte Auberginen werden meiner Meinung stark unterschätzt. Denn sie sind so vielseitig einsetzbar. Du kannst sie als Beilage grillen, einen Salat damit machen, sie auf einen Burger stapeln oder wie in diesem Rezept zu einem köstlichen **Sandwich** verarbeiten. Dazu passt eine gute Portion **Kräuter** in Form von selbstgemachter **Chimichurri**. Die würzige Sauce harmoniert perfekt mit den gerösteten Auberginen und dem knusprigen Toast. Lass mal Fleisch und Würstchen links liegen und probier dieses delikate Sandwich direkt vom **Grill!**

- 1 -

Auberginen waschen und längs in Scheiben schneiden.