Grillrezepte

Gegrillte Aubergine Auf Italienische Art

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Aubergine, Grillen, Pesto, Vegetarisch, Italien,

---

1 große Aubergine
3 Essl. Olivenöl
1 Teel. Sesamöl
Salz und Pfeffer

PESTO

1 Knoblauchzehe
25 g Pinienkerne
15 g Frische Basilikumblätter
2 Essl. Geriebener Parmesankäse
6 Essl. Olivenöl
Salz und Pfeffer

GURKENSAUCE

150 ml Naturjoghurt
5 cm Stangengurke
1/2 Teel. Minzesauce

---

1. Stängel entfernen und die Aubergine längs in 8 dünne Scheiben schneiden.

2. Scheiben auf Teller oder Brett legen und großzügig mit Salz bestreuen, um die Bitterkeit herauszuziehen. Ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Sauce vorbereiten. Oliven- und Sesamöl vermischen, mit Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

4. Für das Pesto Knoblauch, Pinienkerne, Basilikum und Käse mit der Küchenmaschine sehr fein hacken. Wenn die Maschine läuft, nach und nach das Öl in dünnem Strahl hineingeben. Abschmecken.

5. Für die Gurkensauce Joghurt in eine Rührschüssel geben. Gurkenkerne entfernen und das Fleisch fein würfeln. Mit der Minzesauce in den Joghurt rühren.

6. Auberginenscheiben abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Mit der Ölmischung bestreichen und auf einem heißen Holzkohlegrill ca. 10 Minuten grillen. Einmal wenden. Die Aubergine sollte golden und weich sein.

7. Auberginenscheiben auf einen Servierteller geben und entweder mit Gurkensauce oder Pesto servieren.