

Grillierte Auberginenscheiben

Tranches d'aubergines grillées

Anzahl: **10.00 Pers**

Rezeptgruppe: **Gemüse- u. Pilzgerichte**

Saison: **Ganzjährig**

Zutaten

1200 g	Auberginen, gerüstet
20 g	Sonnenblumenöl, high oleic
10 g	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
1 g	Rosmarin, frisch

Vorbereitung

- Auberginen waschen und in 1 cm dicke, ca. 30 g schwere Scheiben schneiden.
- Rosmarin waschen, trockentupfen und Nadeln ablösen.
- Auberginenscheiben mit Sonnenblumenöl bepinseln und mit den Rosmarinnadeln bestreuen.
- 30 Minuten marinieren, anschließend Rosmarinnadeln entfernen.

Zubereitung

- Auberginenscheiben auf dem heißen Grill gitterförmig grillieren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und anrichten.