

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

GRILLIERTE AUBERGINEN

Zutaten:

1 Aubergine
3-4 Ochsenherztomaten
Pesto
einige Basilikum Blätter
Salz
Pfeffer
1 Mozzarella di Buffalo
etwas geriebener Parmesan
einige Oregano Blätter

ZUBEREITUNG:

Aubergine und Tomaten in 12 ca. 0.5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Aubergine Scheiben mit wenig Pesto bestreichen und ein wenig Basilikum darauf verstreuen. Tomatenscheiben darauf legen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Mozzarella auf die Tomaten legen und mit wenig Parmesan und einigen Oregano Blättchen bestreuen. Danach in Alufolie einpacken und etwa 10 Minuten auf den Grill legen.