

Rezept

Mozzarella-Auberginen

Ein Rezept von Mozzarella-Auberginen, am 29.04.2024

Zutaten

2 schlanke Auberginen (à 200 g)

1 Knoblauchzehe

Salz

1 EL Aceto balsamico

2 EL frisch gehackte Salbeiblättchen

5 EL Olivenöl

Pfeffer

250-300 g Büffelmozzarella

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

- 1. Den Backofengrill einschalten. Auberginen waschen, putzen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Nebeneinander auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Mit Salbei bestreuen. Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Mit 3 EL Öl, etwas Salz und Pfeffer mischen, über die Gemüsescheiben verteilen.
- 2. Auberginen von beiden Seiten jeweils 5 Min. goldbraun grillen. Mit Essig beträufeln. Mozzarella in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Im Wechsel Käse- und Auberginenscheiben auf Tellern zu Türmchen schichten. Mit Pfeffer aus der Mühle übermahlen und mit dem übrigen Öl beträufeln.