

Rezept

Auberginen-Zucchini-Spieße

Ein Rezept von Auberginen-Zucchini-Spieße, am 23.04.2024

Zutaten

2 Auberginen (ca. 750 g)	2 Zucchini (ca. 500 g)
2 große Gemüsezwiebeln	Salz
schwarzer Pfeffer	1/2 TL Pfefferkörner
1/2 TL Pimentkörner	1/2 TL Korianderkörner
1/2 TL getrockneter Thymian	1/2 TL getrockneter Oregano
75 ml Zitronensaft	100 ml Olivenöl
Metallspieße	Öl für Spieße und Rost

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

- 1.** Für die Zitronensauce Gewürze, Kräuter und eine Prise Salz im Mörser zerstoßen. Zitronensaft und Olivenöl unterquirlen. Die Zitronensauce mit Salz abschmecken.

- 2.** Den Holzkohlegrill oder Backofengrill anheizen. Auberginen und Zucchini waschen, putzen und längs vierteln. Die Viertel in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln abziehen, achteln und aufblättern.

- 3.** Metallspieße ölen. Abwechselnd Auberginen-, Zucchini- und Zwiebelstücke aufstecken. Das Gemüse salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensauce bestreichen.

- 4.** Den Grillrost ölen. Die Spieße auf dem heißen Rost bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. grillen, bis das Gemüse rundum gut gebräunt ist. Dabei gelegentlich wenden und leicht mit Sauce bestreichen. Die gegrillten Spieße mit Zitronensauce übergießen und servieren.