

## Rezept

# Gegrillte Auberginenpäckchen

Ein Rezept von Gegrillte Auberginenpäckchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> Tomaten	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	ca. 100 ml Olivenöl
<b>2 EL</b> Zitronensaft	Salz
schwarzer Pfeffer	<b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver
<b>1 EL</b> gehackte Petersilie	<b>1 EL</b> gehackter Dill
<b>4</b> große, lange Auberginen	<b>4</b> kleine rote Paprikaschoten
<b>8</b> Zahnstocher	Öl für den Rost

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

## Zubereitung

1. Die Zahnstocher wässern. Von 2 Tomaten 8 halbkugelige Scheiben abschneiden, beiseite legen. Die Stielansätze der restlichen Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch aller Tomaten würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken.
2. 3 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. hellbraun braten. Die Tomatenwürfel zugeben und ca. 7 Min. schmoren. 150 ml Wasser angießen und offen 10 Min. leise köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Kräuter unterrühren und die Sauce abkühlen lassen.
3. Den Holzkohलगrill anheizen. Die Auberginen waschen und längs in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. 16 große Scheiben aus dem Mittelteil salzen und beiseite legen (Randstücke anderweitig verwenden).
4. Den Grillrost leicht ölen. Die Paprikaschoten waschen und auf dem heißen Rost bei starker Hitze rundum ca. 15 Min. grillen, bis die Haut fast schwarz ist. Etwas abkühlen lassen, häuten und in große Stücke schneiden.
5. Die Auberginenscheiben mit Küchenpapier abtupfen und auf beiden Seiten dick mit Olivenöl bestreichen. Auf dem heißen Rost bei mittlerer bis starker Hitze pro Seite 8-10 Min. braun grillen.
6. Die Zahnstocher aus dem Wasser nehmen. Jeweils 2 gegrillte Auberginenscheiben kreuzförmig aufeinander legen, ein Paprikastück darauf setzen, etwas salzen und pfeffern. Die Auberginenscheiben darüber zusammenschlagen, mit 1 halbkugeligen Tomatenscheibe belegen und mit einem Zahnstocher feststecken. Die Päckchen mit etwas Olivenöl bepinseln.

7. Die Päckchen bei mittlerer Hitze auf der Tomatenseite ca. 3 Min. grillen. Dann vorsichtig wenden und nochmals 2-3 Min. rösten. Mit Tomatensauce servieren.