Rezept

Marinierte Auberginen

Ein Rezept von Marinierte Auberginen, am 23.04.2024

Zutaten

- **2** große Auberginen à 500 g
- schwarzer Pfeffer
- **2** Knoblauchzehen
- **1 TL** frische Thymianblättchen
- Salz
- **2 TL** Zitronensaft
- **6 EL** Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen und putzen. Längs halbieren und das Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen. Dabei die Schale nicht verletzen. Die Schnittflächen kräftig salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

2. Den Knoblauch abziehen und zum Olivenöl pressen. Thymianblättchen sowie etwas Salz und Pfeffer zugeben und verrühren. Alufolie in 4 Stücke (30 × 30 cm) reißen und auf der glänzenden Seite mit Würzöl bestreichen.

3. Die Schnittflächen der Auberginen mit Würzöl bepinseln, bis sie kein weiteres Öl mehr aufnehmen. Die Schalen dabei etwas aufbiegen, damit das Öl in die Einschnitte fließen kann. Die Hälften fest in die Folie wickeln und bei Zimmertemperatur 2-3 Std. marinieren.

4. Den Holzkohlengrill anheizen. Die Auberginen in der Folie mit den Schnittflächen nach unten auf den heißen Rost legen und bei starker Hitze ca. 10 Min. grillen. Dann auswickeln und mit der Schnittfläche nach oben weitere 10-15 Min. grillen, bis das Fruchtfleisch schön weich ist.