

## Rezept

# Mozzarella-Auberginen

Ein Rezept von Mozzarella-Auberginen, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>2</b> schlanke Auberginen (à 200 g)	<b>2 EL</b> frisch gehackte Salbeiblättchen
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>5 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>1 EL</b> Aceto balsamico	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.