

# Gegrillte Zucchini und Auberginen

## Zucchine e melanzane alla griglia



### Zutaten für eine Platte:

2-3 Zucchini  
1-2 Auberginen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Rosenpaprika  
Olivenöl  
1-2 EL fein gehackte glatte Petersilie (optional)  
Orangenscheiben (optional)  
Radieschen (optional)  
krause Petersilie (optional)

1. Zucchini waschen, trocknen, längs vierteln und in ca. 5 cm lange Abschnitte schneiden. Optional die Innenkanten wegschneiden.
2. Salzen, pfeffern und mit Rosenpaprika bestreuen. In einer beschichteten Pfanne in Olivenöl 3-5 min braten.
3. Garprobe machen, die Zucchini sollen noch etwas Biss haben.
4. Zusammen mit den gebratenen Auberginen auf einer Platte gefällig anrichten, optional mit fein gehackter Petersilie bestreuen. Garniturvorschlag: Orangenscheiben oder gezackte Radieschen und krause Petersilie.

5. Im Kühlschrank ziehen lassen, vor dem Servieren Zimmertemperatur annehmen lassen.

### Auberginen:

1. Auberginen mit einem Gemüsehobel in 7-8 mm dicke Scheiben schneiden. Salzen, 20 Minuten ziehen lassen und dann mit Küchentüchern gut trocknen.
2. Auberginenscheiben in einer Grillpfanne mit reichlich Olivenöl portionsweise braten, bis sie glasig sind und die typischen Grillstreifen aufweisen.
3. Auf Küchentüchern entfetten.

### Hinweise:

Die Zucchini kann man alternativ auf einem Backblech im Backofen bei 180° backen, ca. 30 min, je nach Backofen. Zuvor mit Olivenöl aus einem Sprayer besprühen.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 4 h, Partygerichte, kaltes Buffet, Gemüse, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 19.01.2023