

Gegrillte Auberginen- und Tomatenscheiben mit Mozzarella



Zutaten für vier Personen:

1 mittelgroße Aubergine
2 Fleischtomaten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
2 Mozzarellakugeln
Oregano
Basilikumblättchen
Besondere Hilfsmittel:
Backpinsel aus Silikon
Grillpfanne
Alufolie

1. Aubergine kurz waschen, trocknen und 8 etwa 10 mm dicke Scheiben abschneiden. Die Scheiben auf beiden Seiten kräftig salzen und etwa 20-30 Minuten ziehen lassen.
2. Auberginenscheiben mit Küchentüchern trocken tupfen. Eine Grillpfanne mit 1-2 EL Olivenöl einölen und die Scheiben bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa fünf Minuten braten. Die Scheiben beim Braten nicht übereinander legen. Kurz vor der Fertigstellung jede Scheibe mit Mozzarella belegen und mit Alufolie abdecken, damit er etwas schmilzt. Im

Backofen warm stellen.

3. Tomaten waschen, trocknen und quer in 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben leicht salzen und pfeffern sowie dünn mit Olivenöl bepinseln.

4. Grillpfanne auf mittlere Hitze vorheizen. Tomatenscheiben einlegen und braten, bis sie die typischen Grillstreifen aufweisen. Das dauert ca. 2 Minuten auf jeder Seite.

5. Nach dem Umdrehen mit dünnen Mozzarellascheiben belegen. Mit etwas Oregano würzen. Die Grillpfanne dann mit Alufolie abdecken, damit der Käse gut schmilzt.

6. Als kleine Vorspeise oder auch als Beilage je 4 Scheiben pro Person warm servieren. Mit Basilikumblättern arrangieren, wie auf dem Foto.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Vorspeisen, Beilagen, Gemüse, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023