

Antipasto-Spiesschen

1 Knoblauchzehe zu **1 dl Olivenöl** pressen. **½ Bund gemischte Kräuter** (z. B. Rosmarin, Thymian) grob schneiden und zum Öl geben. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.

1 kleine Aubergine und **1 kleinen Zucchini** längs in Scheiben von 4 mm Dicke schneiden. Mit dem feinen Öl bepinseln.

Auf dem Grill bei 160° beidseitig je vier Minuten grillieren oder auf ein ausgelegtes Blech setzen und im Ofen direkt unter dem Grill bei 200° zehn Minuten weich schmoren.

Auskühlen, längs halbieren und zusammen mit **Cherrytomäthen** auf Spiesschen stecken. Auf dem Grill nochmals gut erhitzen.

