

Antipasti-Spiesschen

Während alle noch gemütlich beim Apéro sitzen, darf der Grill schon mal aufgeheizt werden!

La Mise en Place:

1 Knoblauchzehe, 1 dl Olivenöl, ½ Bund gemischte Kräuter (wie Rosmarin, Thymian), Pfeffermühle, 1 kleine Aubergine, 1 kleiner Zucchini, Cherrytomätchen

Die Vorbereitung:

Den Knoblauch zum Olivenöl pressen. Kräuter grob schneiden und zum Öl geben. Mit Pfeffer bestreuen. Aubergine und Zucchini längs in Scheiben von 4 mm Dicke schneiden. Mit dem feinen Öl bepinseln.

Das Grillen:

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

Die Vollendung:

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

