



Grillierte Auberginen

Während der Sommermonate wird bei uns zu Hause gerne grilliert. Ich möchte nicht immer die gleichen Standardsalate auftischen, daher gibt es etwas Abwechslung. Diese grillierten Auberginen schmecken sehr lecker.

Zutaten

1 grosse Aubergine (ca. 400 gr)
ich verwende gerne die grossen runden eher heller in der Farbe. Die enthalten weniger Wasser und eignen sich besser zum Grillieren/Braten
Olivenöl zum Braten

2 Esslöffel weisser Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer nach Bedarf

400 g Fleischtomaten
2 Esslöffel zerpflückte Basilikumblätter
Salz und Pfeffer nach Bedarf



Zubereitung

Die Aubergine waschen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Grill- oder Bratpfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Auberginen-Scheiben portionenweise auf beiden Seiten grillieren/braten. Auf eine vorbereitete Platte geben.

Die Auberginen leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Balsamico-Essig darüber träufeln.

In der Zwischenzeit die Tomaten schälen, entkernen und würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Tomaten begeben und ca. 10 – 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zerzupfte Basilikumblätter dazu geben und Sauce vermischen.

Die Tomatensauce auf die grillierten Auberginenscheiben verteilen. Ca. 2 Stunden marinieren lassen.

Passt sehr gut zu Grilladen oder als kleines Nachtessen mit Salat serviert.

