



Aubergine grillen

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Auberginen	2 St.
Salz	
Petersilie, frisch	5 g
Knoblauchzehen	0.5 St.
Olivenöl	2 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, Sieb, Küchenkrepp, Grill

1. Auberginen waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In ein Sieb geben und salzen.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel mit 1 EL Olivenöl verrühren, mit Pfeffer würzen.
3. Auberginen mit Küchenkrepp abtupfen und kurz vor dem Grillen mit 1 EL Olivenöl beträufeln.
4. Grill anheizen. Auberginen von beiden Seiten ca. 5 Min. grillen. Auf einen Teller geben und Knoblauch-Petersilien-Öl darüberträufeln.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	74 kcal
Kohlenhydrate	11 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	4 g