



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gegrillte Auberginen Röllchen

Gegrillte Auberginen Röllchen

2 Auberginen

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Etwas Meersalz

Etwas Pfeffer aus der Mühle

1 Glas Rinatura Paprika Cashewkerne Brotaufstrich Bio

125 g Mozzarella

Nach Belieben Basilikumblätter

1 Packung Leverno Grissini Torinesi

Gegrillte Auberginen Röllchen

1.

Die Auberginen abwaschen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Flach auslegen, kräftig salzen und ca. ½ Stunde ziehen lassen.

Anschließend mit Küchenpapier abtupfen. Jeweils eine Seite mit Aufstrich bestreichen. In Streifen geschnittenen Mozzarella zusammen mit 2-3 Blättern Basilikum

darauflegen.

Aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren und mit etwas Olivenöl bestreichen.

Anschließend auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten ca. 3 Minuten grillen/anbraten. Mit Grissini und Dip servieren. Guten Appetit!