

# Grillierte Auberginen-Päckli

## Zutaten

- 1 Aubergine (ca. 400 g),  
längs in ca. 5 mm dicken  
Scheiben
- 3 EL Olivenöl
- je 3 EL glattblättrige Petersilie und  
Basilikum, fein geschnitten
- ½ Knoblauchzehe, gepresst  
Salz
- 120g TILSITER GELB, in Würfeln  
Pfeffer

Apéro für 4 Personen

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Schwierigkeit: leicht

Zahnstocher

1. Auberginenscheiben über schwacher Glut / bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 Min. grillieren. Öl, Kräuter und Knoblauch gut verrühren, salzen. Auberginen längs halbieren, beidseitig mit Kräuteröl bestreichen.
2. Je einen Auberginenstreifen um einen TILSITER-Würfel wickeln, mit Zahnstocher fixieren. Mit Pfeffer bestreuen.

Tipp: Die Auberginen können auch im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 5–10 Min. gebacken werden.

## Nährwerte pro Portion

212  
kcal

18g  
Fett

3g  
Kohlen-  
hydrate

7g  
Eiweiss

Vegetarisch

