

Auberginen-Antipasti

für 4 Personen

Zutaten:

600 g	Auberginen
100 ml	Olivenöl
80 g	Tomaten, getrocknet
80 g	Feta
	Basilikumpesto
	Rosmarin
2 Zehen	Junger Knoblauch
	Macadamianüsse

Zubereitung:

1. Grill mit GBS für direkte, hohe Hitze (200-220°C) vorheizen.
2. Auberginen der Länge nach in 4 gleich dicke Scheiben schneiden, in Olivenöl wenden und direkt von beiden Seiten kurz angrillen.
3. Die angegrillten Scheiben in die GBS Pfanne legen und zusammen mit den Macadamianüssen, Knoblauch und Rosmarin anrösten. Getrocknete Tomaten und Fetakäse darüber geben. Mit Pesto garnieren und anrichten.

Rezeptinfo:

Vorbereitungszeit:	15 Minuten
Zubereitungszeit:	
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Grillzeit:	Etwa 5 Minuten
Grillmethode:	Direkte, hohe Hitze (200-220°C)
Empfohlenes Zubehör:	GBS

