

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Auberginen-Spiess vom Grill



**mehr Kochtipps:**

**[lifechannel.ch/kochtipp](https://lifechannel.ch/kochtipp)**

## Zubereitung

- Auberginen längs in 4-5mm dicke Scheiben schneiden
- Die Auberginenscheiben auf ein Haushaltspapier verteilen und mit Salz bestreuen, für 30min das Wasser entziehen lassen
- Peperoncini fein schneiden
- Schnittlauch und Rosmarin fein hacken
- Knoblauchzehe fein hacken oder pressen
- Frischkäse in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten gut vermischen
- 2EL Rahm dazu geben und gut durchmischen
- Die Frischkäsefüllung auf die Auberginen verteilen und dünn ausstreichen
- Die Auberginenscheiben aufrollen und auf 4 Spiesse aufspießen
- Die Auberginen Spiesse mit Öl bepinseln und im Grill bei kleiner Hitze ca. 15min grillieren

## Zutaten

2 Stk.	Auberginen
2 TL	Salz
200g	Frischkäse (oder Fetakäse)
1 Stk.	Peperoncini
2g	Rosmarin
1 Bd.	Schnittlauch
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Rahm
	Sonnenblumenöl
	Paprika, Pfeffer