

Würzige gegrillte Auberginen- oder Zucchini Taler



- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 8m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 14m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '14', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '8m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Gegrillte Auberginen oder auch Zucchini sind eine preiswerte und herzhafte Grillbeilage und passen zu Vielem!

Zutaten

- 400 g Aubergine in 1 cm dicken Scheiben
- 400 g Zucchini in 1 cm dicken Scheiben
- 2 Knoblauchzehe, mit Salz gerieben oder gepresst
- 6 EL Olivenöl
- 2 Spritzer Tabasco
- 4 EL frisch gehackte Kräuter, z. B. Rosmarin, Thymian, Salbei
- Thymian
- Salbei
- 100 g geriebener Edamer, Gouda, oder Appenzeller
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kräuter mit dem Reibkäse mischen, das Olivenöl mit dem Tabasco und dem Knoblauch mischen, die Gemüsetaler auf einer Seite bestreichen.

Schritt2

Zunächst für ca. 3 min. auf den Grill legen, wenden und die Rückseite einstreichen.

Schritt3

Mit der Käse-Kräutermischung bestreuen und weitere 3 min. grillen bis der Käse geschmolzen ist.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** grillbeilage, grillen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wuerzige-gegrillte-auberginen-oder-zucchini-taler/>