



# AUBERGINEN- SCHIFFCHEN

## ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

2 Auberginen  
1 TL Pesto  
1 Stängel Thymian  
ca. 100 bis 150 eingelegter Schafskäse  
Meersalz

*Ich empfehle  
Salbei, Basilikum  
oder Rosmarin*

Garnitur nach Wahl

## MEIN TIPP

DIE MIT KÄSE BELEGTEN AUBERGINEN-  
SCHIFFCHEN AUF EINE GRILLSCHALE (AM  
BESTEN AUS KERAMIK) LEGEN - SO TROPFT  
DER KÄSE NICHT IN DIE GLUT



## ZUBEREITUNG

1. Die Auberginen halbieren und von der Fleischseite rautenförmig einschneiden.
2. Die Fleischseiten mit Pesto bestreichen, salzen und mit dem Thymian spicken.
3. DER SOMMER HIT (wenn's schnell gehen soll) oder GRILLIS (falls noch weitere Gänge folgen) mit indirektem Grillbereich durchglühen lassen. Die Auberginenhälften von beiden Seiten indirekt gar grillen. *indirekt grillen, damit die Haut nicht verbrennt!*
4. Anschließend mit Schafskäse belegen und anschmelzen lassen. Vor dem Servieren mit Kräutern garnieren.