



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## geschwenktes Aubergine-Parmigiana

Zutaten für 4 Personen:	
1 Aubergine (ca. 400 g)	125 g Mozzarella Käse
Salz, Pfeffer	1 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen	1 Zweige Rosmarin
5 EL Olivenöl	2 reife Tomaten

### Zubereitung:

Schneiden sie die Aubergine in Scheiben, bestreuen die mit Salz.

Hacken sie eine geschälte Knoblauchzehe fein und vermischen die mit Olivenöl.

Spülen sie die Auberginenscheiben mit Wasser ab, tupfen die trocken und legen die 2-3 Minuten auf den Schwenker

Während dem Grillen die Auberginenscheiben leicht mit Knoblauchöl bepinseln, mit Pfeffer und Salz würzen.

Schneiden sie 8 Scheiben Tomaten und 8 Scheiben Mozzarella.

Basilikum von den Stielen zupfen. Rosmarinzweige etwas kleiner zupfen.

Auf jede Auberginenscheibe eine Tomaten- und Käsescheibe und Kräuter legen. Nochmals mit Pfeffer und Salz würzen, Aubergine darüber klappen und sofort servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer