

SOMMERLICHE GEMÜSERÖLLCHEN FÜR DEN GRILL



300	g	Auberginen
400	g	Zucchini
100	g	rote Paprika
1	EL	Kräuter (je nach Geschmack)
5	EL	Olivenöl
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	Stk	Knoblauchzehe

- 1 Für die sommerliche Gemüseröllchen zuerst das Gemüse gründlich waschen. Danach Auberginen und Zucchini der Länge nach mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden, kurz **blanchieren** und auf Küchenpapier etwas trocknen lassen.
- 2 Anschließend die Paprika entkernen und in dünne Spalten schneiden.
- 3 Den zerkleinerten Knoblauch mit Kräutern, Öl, Pfeffer und Salz mischen und das ganze Gemüse damit bestreichen.
- 4 Auf jede Auberginenscheibe eine Scheibe Zucchini und eine Paprikaspalte legen, aufrollen und auf einen Holzspieß stecken.
- 5 Die Röllchen nochmals mit ein wenig Öl einstreichen und in einer Grilltasse auf den heißen Grill geben - schon nach ca. 4 Minuten fertig - eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.