

● GEFÜLLTE AUBERGINEN- FILETS
mit Basilikum Pesto und
Chilli Ingwer Sauce

3-4 mittelgrosse Auberginen
1 Glas BASILIKUM PESTO
1 Glas CHILLI INGWER SAUCE
8 EL Olivenöl
100g Bäcker- Paniermehl
150g frisch geriebenen Parmesankäse
Meersalz & Pfeffer aus d. Mühle
1 Zitrone
3 EL Tomatenmark
Alufolie

Die Auberginen waschen, trocknen, entstielen und mit einem grossen, sehr scharfem Messer der Länge nach in 1/2cm dicke Scheiben schneiden und auf einem grossen Blech ausbreiten. Nun mit dem ausgepressten Zitronensaft beträufeln und von allen Seiten mit Salz bestreuen. Immer, wenn Wasser aus den Auberginen austritt, vorsichtig mit Küchenpapier abtupfen und erneut salzen. Diesen Vorgang noch 2 Mal wiederholen.

Nun die BASILIKUM PESTO mit dem Parmesan, Tomatenmark und Paniermehl vermengen & nach Geschmack mit Salz & Pfeffer würzen. Jetzt die Alufolie in grossen Stücken abreissen, flach ausbreiten und mit etwas Olivenöl beträufeln, dann 1 Scheibe (sollte immer schön trockensein!) Aubergine darauflegen und mit der Masse ca. 1cm dick bestreichen und mit einer gleich grossen Auberginenscheibe bedecken. Von oben nochmals mit Öl besträufeln & wie ein Butterbrot ordentlich in der Alufolie verpacken. Diesen Vorgang mit den restlichen Auberginenscheiben wiederholen und die fertigen Pakete auf den heissen Grill legen. Gelegentlich umdrehen und nach ca. 12-15 Minuten mit der kalten CHILLI INGWER SAUCE servieren. Ich würde hierzu ein paar Folienkartoffeln und etwas Kräuterquark servieren.

