

Gegrillte Aubergine

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 2 Auberginen, in dicke Scheiben geschnitten
- 6 El Olivenöl
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 500 ml Sherry-Essig (2 x 250 ml)
- 1 Schalotte, in Ringe geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, feingehackt
- 5 Zweige Thymian

Zubereitung:

Die Auberginenscheiben mit Salz bestreuen und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Mit Olivenöl bestreichen und Pfeffer darüber geben.

Sherry-Essig, Schalotte, Knoblauch und Thymian in die Schälchen geben und auf dem Grill zubereiten, bis die Auberginen gar sind.