

## Auberginen-Carpaccio mit Rucola



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Aubergine
- Olivenöl
- Aceto Balsamico
- Rucola
- Meersalz
- gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Aubergine in gleichmäßige Scheiben schneiden. Auf Küchenpapier auslegen und salzen. Das Wasser von den Auberginen wischen und mit Olivenöl bestreichen.

Auf dem Grill platzieren und direkt von beiden Seiten grillen bis ein Grillmuster entstanden ist und die Auberginen weich sind. Vom Grill nehmen und auf einem Teller anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Aceto Balsamico und Olivenöl beträufeln, Rucola dazugeben und Parmesan darüberreiben.

Rezept: Grillwerkstatt Sven Schurig