

# Würzige gegrillte Auberginen- oder Zucchini Taler



- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 8m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 14m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '14', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '8m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Gegrillte Auberginen oder auch Zucchini sind eine preiswerte und herzhafte Grillbeilage und passen zu Vielem!

## Zutaten

- 400 g Aubergine in 1 cm dicken Scheiben
- 400 g Zucchini in 1 cm dicken Scheiben
- 2 Knoblauchzehe, mit Salz gerieben oder gepresst
- 6 EL Olivenöl
- 2 Spritzer Tabasco
- 4 EL frisch gehackte Kräuter, z. B. Rosmarin, Thymian, Salbei
- Thymian
- Salbei
- 100 g geriebener Edamer, Gouda, oder Appenzeller
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kräuter mit dem Reibkäse mischen, das Olivenöl mit dem Tabasco und dem Knoblauch mischen, die Gemüsetaler auf einer Seite bestreichen.

### Schritt2

Zunächst für ca. 3 min. auf den Grill legen, wenden und die Rückseite einstreichen.

### Schritt3

Mit der Käse-Kräutermischung bestreuen und weitere 3 min. grillen bis der Käse geschmolzen ist.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** grillbeilage, grillen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wuerzige-gegrillte-auberginen-oder-zucchini-taler/>