

Auberginenpäckli mit Halloumi von T K

Mengen für 10 Personen

Mengenberechnung ist gedacht in Kombi mit min. einem weiteren Grillgut und Salaten

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Haushaltspapier, Zahnstocher

600 g Auberginen (g)	Längs in 20 ca. 3mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben mit Salz bestreuen und zugedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen. Auberginenscheiben mit Haushaltspapier abtrocknen.
500 g Raclettekäse	Halloumi statt Raclettekäse verwenden. ("Fehler" liegt an der Zutatenliste von lagerkochbuch.ch; Halloumi ist ein griechischer Grillkäse, welcher problemlos in Migros, Coop, etc. erhältlich ist). Käse in 10 etwa gleichgrosse Stücke schneiden.
2 cl Olivenöl	
2.0 Stück Knoblauchzehen	Knoblauchzehen ins Olivenöl pressen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse mit dieser Marinade bestreichen.
20 g Pesto	Tomatenpesto verwenden. Je zwei Auberginenscheiben übers Kreuz legen. In der Mitte ca. 2 Teelöffel Pesto verteilen. Ein Halloumistück drauf und anschliessend Auberginenscheiben einschlagen und mit Zahnstocher befestigen. Päckli mit restlicher Marinade bestreichen. Die Päckli brauchen auf dem Grill beiseitig je ca. 2-3 Minuten (mittelstarke Glut, mittlere Stufe).