



Vorspeise

Tomme-Päckli vom Grill

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

Grillieren: ca. 6 Min.

Nährwert Stück (1/4):

450 kcal / 30 F / 19 KH / 25 EW
vegetarisch

Ergibt 4 Stück

- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zitrone
- 1 Aubergine (ca. 300 g)
- 4 Tommes (je ca. 100 g)
- 2 Brötli (z.B. Bürli)

Und so wirts gemacht:

- 1 Marinade:** Knoblauch schälen, fein hacken, mit dem Öl in eine Schüssel geben. Zitrone heiss abspülen, trocken tupfen, die Hälfte der Schale dazureiben, 1 EL Saft dazupressen. Aubergine in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, mit der Marinade bestreichen.
- 2 Päckli:** 2 Auberginenscheiben leicht überlappend auf ein Brett legen, 1 Tomme daraufsetzen, mit je 2 Auberginenscheiben belegen, mit Küchenschnur zu Päckli binden. Mit den restlichen Auberginenscheiben und Tommes gleich verfahren.
- 3 Grillieren:** Auberginenpäckli mit geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) beidseitig je ca. 3 Min. grillieren. Brot in Scheiben schneiden, beidseitig je ca. 2 Min. mitgrillieren, mit den Päckli anrichten.

Tipp: 2 EL fein geschnittenen Salbei zur Marinade geben. Statt auf dem Grill Tomme-Päckli in wenig heissem Öl in einer beschichteten Bratpfanne beidseitig je ca. 3 Min. braten.

Einkaufshilfe

**Diese Zutaten
finden Sie in
den Coop
Pronto Shops.**

