

Otto Koch
Gegrilltes Gemüse mit mariniertem Ziegenkäse**Donnerstag, 8. Juni 2017**
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach
Vegetarisch, Mediterran

Zutaten

2	Auberginen
etwas	Salz
2	Fleischtomaten
2	Zucchini
1	Fenchelknolle
3 Zweige	Thymian
etwas	Olivenöl
etwas	Pfeffer
400 g	Ziegenfeta oder etwas festerer Ziegenfrischkäse
2	Lauchzwiebeln
1 Bund	Basilikum
15	schwarze Oliven, z.B. Kalamata

**Zubereitung**

1. Die Auberginen waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in eine flache Form oder auf ein Backblech geben, gut salzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
2. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren, dann die Haut abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne entfernen.
3. Zucchini waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.
4. Fenchel in Scheiben schneiden und diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.
5. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen vom Zweig streichen.
6. Die gesalzenen Auberginenscheiben abwaschen und trocken tupfen.
7. Alle Gemüse (bis auf die Auberginenscheiben) salzen, mit Olivenöl bestreichen und auf dem heißen Grill von beiden Seiten garen, bis sie weich sind. Dann vom Grill nehmen und mit Thymianblättchen und Pfeffer würzen.
Tipp: Anstatt auf dem Grill können die Gemüsescheiben natürlich auch in einer Grill- oder normalen Pfanne gebraten werden.
8. Ziegenfeta in Würfel schneiden.
9. Lauchzwiebeln putzen, waschen und fein schneiden.
10. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
11. Oliven fein hacken.
12. Käsewürfel mit Lauchzwiebeln, Basilikum und Oliven in eine Schüssel geben, 2 EL Olivenöl untermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Gegrilltes Gemüse mit dem marinierten Käse anrichten. Dazu passt Fladen- oder Weißbrot.

Pro Portion: ca. 510 kcal / 2142 kJ
16 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß, 37 g Fett