

Zutaten

- 1 Aubergine
- 100 g Manchego
- 1 EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Vorspeise, vom Grill

Auberginen mit Manchego

Entdecken Sie unser Rezept für Auberginen mit Manchego. Genießen Sie diese geniale Tapas und kochen Sie mit uns bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Aubergine längs in dünne Scheiben schneiden. Salzen und 10 Minuten stehen lassen, dann mit einem Küchenpapier das ausgetretene Wasser abtrocknen. Die Auberginenscheiben mit Olivenöl bepinseln und bei direkter, hoher Hitze von beiden Seiten grillen. Den geriebenen Manchego mit Honig, Salz und Pfeffer würzen.
2. Abgekühlte Auberginenscheiben großzügig mit dem Käse bestreichen und fest einrollen.