

# GRILLSPIEßE MIT AUBERGINE UND KRÄUTERMARINADE

Der Sommer neigt langsam sich dem Ende zu aber die letzten sonnigen Tage und Wochen laden einfach noch zum Grillen ein. Bei den Beilagen mag ich es gerne abwechslungsreich und so gibt es neben Rosmarinkartoffeln oder Salaten auch gerne mal gegrilltes Gemüse. Diese Grillspieße mit Aubergine und Kräutermarinade lassen sich dafür wunderbar vorbereiten und sind super lecker. Mit etwas Sour Cream Dip, Butter, Brot oder anderen Kleinigkeiten serviert sind sie eine prima Beilage!



## ZUTATEN FÜR 10 GRILLSPIEßE:

2 Aubergine

250g braune Champignons

3 (rote) Zwiebeln

1 große rote Paprika

10 Holzspieße\*

### Für die Marinade:

3 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

1 Zweig Rosmarin

Pfeffer & Salz

### ZUBEREITUNG:

Die Pilze putzen, die Aubergine in Würfel schneiden, die Paprika halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in Schichten auseinanderziehen.

Die innersten Schichten der Zwiebeln zusammen mit dem geschälten Knoblauch, Pfeffer, Salz, Olivenöl und den Rosmarinnadeln in den Mixer geben und fein mixen.

Das Gemüse abwechselnd auf die Spieße stecken und rundum mit der Marinade einpinseln. Wenn die Zeit es erlaubt dürfen die Spieße wenigstens 30 Minuten lang marinieren, sie schmecken aber auch direkt gegrillt ganz wunderbar.

Den Grill anheizen und die Spieße rundum grillen bis die Aubergine gar ist. Das dauert in etwa 12-15 Minuten.

Die Grillspieße mit Aubergine und Kräutermarinade sofort servieren.

Guten Appetit!



© katha-kocht!