



AUBERGINE, TOMATE MOZZARELLA

ZUTATEN:

- 2 Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 4 Zweige Rosmarin
- 2 Kugeln Mozzarella
- 100 g grobes Meersalz
- EldurApi Provencal herbs
- Olivenvöl

BENÖTIGT:

- BBQ aus dem Ofen
- Wood Wraps Alder
- Räucherholz
- Fleischerschnur

SET UP:

- indirekte Hitze

Das gesamte Gemüse in Scheiben schneiden und die Aubergine mit grobem Meersalz salzen. Dann die Zucchini mit Olivenöl einfetten und großzügig mit Provencal herbs und einer Prise Salz bestreuen.

Anschließend die Zucchini 3 Minuten bei 180°C von beiden Seiten grillen. Fügen Sie mit dem Woodchipper ein wenig räucherholz hinzu, um ein subtiles Raucharoma zu erzielen. Anschließend das Salz von der Aubergine entfernen, damit die Feuchtigkeit nicht entweicht, und die Aubergine 3 Minuten von beiden Seiten grillen. Schneiden Sie den Mozzarella in Scheiben und legen Sie diese zusammen mit dem Gemüse und dem Rosmarin in Reihen auf die Wood Wrap und binden Sie sie mit Fleischerschnur zusammen.

Grillen Sie den Wood Wrap schließlich 15 Minuten lang bei indirekter Hitze und einer Temperatur von 180 °C.

Tipp: mit einem Stück Brathähnchen oder mit Tomatensauce servieren.