

Gegrilltes Gemüse mit mariniertem Schafskäse

Für 2 Personen

1 Aubergine	Salz	1 Fleischtomate
1 Zucchini	1 Fenchelknolle	3 Zweige Thymian
ca. 4 EL Olivenöl	Pfeffer	150 g fester Schafskäse
2 Lauchzwiebeln	1/2 Bund Basilikum	10 schwarze Oliven

Aubergine in Scheiben schneiden, die Scheiben gut salzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Auberginenscheiben abwaschen und trocken tupfen. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren, dann die Haut abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne entfernen. Zucchini und Fenchel in Scheiben schneiden. Fenchelscheiben in Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Thymianblätter vom Zweig streichen. 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 Thymianblätter und Pfeffer würzen. Schafskäse in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln, Basilikum und Oliven fein hacken und zu den Käsewürfeln geben. 1-2 EL Olivenöl untermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegrilltes Gemüse mit dem Schafskäse anrichten. Dazu passt Fladen- oder Weißbrot.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 24. Juni 2008