

Grill-Gemüse mit Frischkäse-Walnuss-Topping

Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	323 kcal / 1354 kJ		
Eiweiß:	15,8 g	Fett:	23,5 g
Kohlenhydrate:	12 g		

Zutaten für 4 Portionen :

4	Zucchini (à ca. 200 g)
2	Auberginen
1 EL	Olivenöl
1 TL	gehackter Rosmarin
	Salz, Pfeffer

Außerdem

200 g	Frischkäse, 12% Fett i. Tr.
1 – 2 EL	Milch
50 g	frisch geriebener Parmesan
1 TL	Sambal Oelek
1	Knoblauchzehe
1	rote Zwiebel
2	feste Tomaten
60 g	kalifornische Walnüsse
2 EL	feingeschnittenes Basilikum
	einige Basilikumblättchen

Zubereitung:

1. Zucchini und Auberginen abspülen, putzen und längs halbieren. Die Schnittfläche mit einem scharfen Küchenmesser rautenförmig einritzen. Olivenöl mit Rosmarin, Salz und Pfeffer verrühren und die Schnittfläche damit bepinseln. Zucchini und Auberginen zuerst mit der Schalenseite auf den heißen Holzkohlengrill legen und ca. 6-8 Minuten grillen, dann wenden und die Schnittflächen 1-2 Minuten grillen.

2. Frischkäse mit Milch, Parmesan und Sambal Oelek verrühren. Knoblauch pellen und dazupressen. Zwiebel pellen und fein würfeln. Tomaten abspülen, vierteln und die Kernchen entfernen. Tomaten ebenfalls klein würfeln. Walnüsse hacken. Zwiebel, Tomaten, Walnüsse und Basilikum unter den Frischkäse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Dipp auf den Zucchini- und Auberginenhälften verteilen, mit Basilikumblättchen bestreuen und servieren.