

Auberginen-Parmigiana-Spieße

Von Maxi Wunder

Nachdem uns Himmelfahrt der Fisch nass geworden war auf dem Grill, wurden wir Pfingstmontag mit elf Sonnenstunden entschädigt. Montag ist immer das größte. Mal nicht am Sonntag mit Grausen an die Zukunft denken (»Arbeitswoche«), sondern sich freuen auf den Montag. Sich freuen auf Montag!! Das hat der Montag auch verdient. Immer wird er gefürchtet oder gehasst. Der Freitag hingegen herbeigesehnt, die Pfeife. Dabei kann der auch nicht mehr als Montag: Sonnenaufgang, einmal rum, Sonnenuntergang und tschüs. Aber er trägt eine Verheißung in sich: Nach mir bist du frei! Zwei Tage Shopping and Fucking oder Nordic Walking and Biking oder Kelleraufräumung und Sockenstopfung. Die Coole Wampe bleibt hartnäckig beim Barbecuing:

Auberginen-Parmigiana-Spieße

Zwei große Auberginen schälen und in etwa zwei cm dicke Scheiben schneiden. 200 g Mozzarella in mundgerechte Stücke zerteilen und 200 g Kirschtomaten halbieren. Eine rote Paprika in Streifen und eine Zucchini in dicke Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben mit vier EL Olivenöl, zwei feingehackten Knoblauchzehen, einem TL getrocknetem Oregano, einem TL getrocknetem Thymian, Salz und Pfeffer marinieren und etwa dreißig Minuten ziehen lassen.

Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen und Auberginenscheiben, Mozzarellastücke, Kirschtomaten, Paprikastreifen und Zucchinischeiben auf Spieße stecken. Die Spieße acht bis zehn Minuten auf dem Grill wenden, bis die Auberginen weich sind und der Mozzarella leicht schmilzt. Dabei mit einem Esslöffel Olivenöl beträufeln. Für die Tomatensoße 200 g Kirschtomaten pürieren und mit einem TL Honig, Salz und Pfeffer in einem kleinen Topf etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt sind. Wasser und Tomatenmark dazugeben, bis die gewünschte Menge und Konsistenz erreicht ist. Evt. mit Paprika oder Cayenepfeffer würzen. Für den Kräuterquark 200 g Naturjoghurt mit einem Bund feingehackter frischer Petersilie und einem Bund Basilikum, einem EL Zitronensaft glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spieße warm mit der Tomatensoße und/oder dem Kräuterquark servieren. Dazu passt frisches Baguette oder ein einfacher Salat. Als Dessert

Gegrillte Pfirsiche mit Honig, Zimt und Vanillequark

Vier reife Pfirsiche halbieren und die Steine entfernen. Vier EL flüssigen Honig mit einem TL Zimt und einem halben TL Vanilleextrakt glatt verrühren. Die Schnittflächen der Pfirsichhälften mit der Honig-Zimt-Mischung bestreichen und sie dann mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen. Etwa drei bis vier Minuten grillen, bis sie leicht karamellisieren und weich werden. Für den Vanillequark 200 g Magerquark oder griechischen Joghurt mit einem EL Honig, einem halben TL Vanilleextrakt, einer Prise Salz und einem Spritzer Zitronensaft glattrühren. Mit etwas Zimt bestäuben. Die gegrillten Pfirsiche

warm mit dem Vanillequark servieren. Optional mit gehackten Pistazien oder frischen Minzblättern garnieren. Für eine vegane Variante den Quark durch Kokosjoghurt ersetzen, den Honig durch Ahornsirup.

<https://www.jungewelt.de/artikel/523447.auberginen-parmigiana-spieße.html>