



## Vorspeise

### Tomme-Päckli vom Grill

**Vor- und Zubereiten:** ca. 20 Min.

**Grillieren:** ca. 6 Min.

**Nährwert Stück (1/4):**

450 kcal / 30 F / 19 KH / 25 EW  
vegetarisch

**Ergibt 4 Stück**

- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zitrone
- 1 Aubergine (ca. 300 g)
- 4 Tommes (je ca. 100 g)
- 2 Brötli (z.B. Bürli)

**Und so wirts gemacht:**

- 1 Marinade:** Knoblauch schälen, fein hacken, mit dem Öl in eine Schüssel geben. Zitrone heiss abspülen, trocken tupfen, die Hälfte der Schale dazureiben, 1 EL Saft dazupressen. Aubergine in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, mit der Marinade bestreichen.
- 2 Päckli:** 2 Auberginenscheiben leicht überlappend auf ein Brett legen, 1 Tomme daraufsetzen, mit je 2 Auberginenscheiben belegen, mit Küchenschnur zu Päckli binden. Mit den restlichen Auberginenscheiben und Tommes gleich verfahren.
- 3 Grillieren:** Auberginenpäckli mit geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) beidseitig je ca. 3 Min. grillieren. Brot in Scheiben schneiden, beidseitig je ca. 2 Min. mitgrillieren, mit den Päckli anrichten.

**Tipp:** 2 EL fein geschnittenen Salbei zur Marinade geben. Statt auf dem Grill Tomme-Päckli in wenig heissem Öl in einer beschichteten Bratpfanne beidseitig je ca. 3 Min. braten.

## Einkaufshilfe

**Diese Zutaten  
finden Sie in  
den Coop  
Pronto Shops.**

