



Gegrillte Aubergine mit mariniertem Feta

Zutaten

3 Auberginen

halbieren und rautenförmig einschneiden, dann mit Salz bestreuen und mit der bestreuten Seite nach unten ca. 30 Minuten in eine Schale legen. Die Auberginen „entwässern“ so.

ca. 4 Stangen Frühlingszwiebeln

in Ringe schneiden und in eine Schüssel geben

1 Fetakäse

zerbröseln und zu den Zwiebelringen geben.

Saft ½ Zitrone

und

5 EL Olivenöl

dazugeben und mit

Pfeffer

würzen, alles vermengen und beiseite stellen.

Die Auberginen

auf der Schnittfläche mit

Olivenöl

bestreichen und von beiden Seiten kräftig angrillen.

Peperonis

ebenfalls auf den den Grill, danach kleinhacken und in die Schüssel mit Zwiebeln und Feta geben.

Die gegrillten Auberginen

mit dem mariniertem Feta belegen.