WUNDERDRESSING TOMATE-BASILIKUM

Gegrillte Aubergine mit Feta und Kräutern

BBQ · Vegetarisch

FÜR 2 Portionen ZEIT 30 Minuten



Zutaten

- 2 Auberginen (je ca. 300 g)
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Kirschtomaten
- 150 g Feta
- ½ Bund glatte Petersilie oder Basilikum
- 3 EL Wunderdressing Tomate-Basilikum

Auch gut als: Warme Vorspeise oder Beilage.

Zubereitung

1. Auberginen waschen, Stielansatz entfernen und längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben beidseitig dünn mit Olivenöl bepinseln und leicht salzen.
2. Grill oder Grillpfanne auf mittlere bis starke Hitze vorheizen. Auberginenscheiben portionsweise je Seite 4–5 Minuten grillen, bis sie weich sind und ein kräftiges Grillmuster haben; alternativ in einer Pfanne bei mittlerer Hitze braten. Auf einer Platte auslegen und pfeffern.
3. Inzwischen Kirschtomaten waschen und vierteln. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken.
4. Feta über die warmen Auberginen bröseln und die Tomaten darauf verteilen. Wunderdressing kräftig schütteln, darüberträufeln und alles mit den Kräutern bestreuen. Warm oder lauwarm servieren.

DAZU PASST

Wunderdressing TOMATEN-BASILIKUM mit Oreganoöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de