

Feta auf Auberginen-Tomaten

Zubereitungszeit: 10 Minuten Vorbereitung + ca. 15 - 20 Minuten grillen

Zutaten (pro Person):

150 g Feta-Käse
1 Fleischtomate, ca. 200 g
1/3 Aubergine
20 g MEGGLE Kräuter-Butter
3 EL Olivenöl
3 TL weißer Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer



Die 1/3 Aubergine in Scheiben schneiden und salzen. Danach ca. 15 Minuten ruhen lassen, um die Feuchtigkeit zu entziehen. Die Tomate ebenfalls in Scheiben schneiden. Weiche Kräuter-Butter zusammen mit Olivenöl und Essig zu einer Marinade verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse in einer Aluminiumschale vermengen und mit einem Teil der Marinade begießen. Den Käse auf das Gemüse setzen, mit der restlichen Marinade begießen und in der Aluminiumschale ca. 15 - 20 Minuten grillen.

Zum Servieren den Käse auf einen Teller setzen und mit dem Gemüse bedecken.

