



Auberginen-Päckchen

Zutatenliste

1-2 Auberginen
Meersalz
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
Peffer
1-2 TL Aceto Balsamico
1 EL Dill
1 Prise Zucker
100 g Feta
ca. 4 Cherrystrauchtomaten
1 Dose Tomaten (oder frische)

Zubereitung

Auberginen waschen, putzen und längs in jeweils 8 ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Endscheiben fein würfeln und beiseitelegen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, sehr fein würfeln. Tomaten waschen, halbieren und pfeffern. 2 EL Olivenöl erhitzen. Auberginenwürfel, Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 5 Min. dünsten. Salzen und pfeffern. Herausnehmen und mit Tomaten und Essig vermischen. Dill zugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen. Auberginscheiben jeweils mit restlichem Öl bepinseln, pfeffern und in einer Antihaftpfanne von jeder Seite ca. 2 Min. braten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Feta in Stücke scheiden. Je 2 Auberginscheiben über Kreuz aufeinanderlegen. Je 1/2 Tomate und 1 Stück Feta in die Mitte darauf legen. Auberginscheiben darüber klappen und mit einem Holzspießchen zustecken. Auberginenpäckchen auf einer Grillplatte von jeder Seite ca. 4 Min. grillen. Tomatensauce dazu servieren.

Nach einer Idee aus „Für Sie“, Die besten Grill-Rezepte

Guten Appetit!