



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

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 Cubetti

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 Cubetti und Essig vermischen. Dill zugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen.

Auberginenscheiben 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 Auberginenscheiben über Kreuz aufeinanderlegen. Je 1/2 Tomate und 1 Stück Feta in die Mitte darauf legen. Auberginenscheiben darüber klappen und mit einem Holzspießchen zustecken. Auberginenpäckchen auf einer Grillplatte von jeder Seite ca. 4 Min. grillen. Tomatensauce dazu servieren.

Guten Appetit!

Guten Appetit!