Gegrillte Aubergine
mit Feta und Chili

Bio Kochbox KW 32

Gegrillte Aubergine
mit Feta und Chili

Für 2 Portionen:
· 1 Chili
· 1,5 vegane Feta
· Saft einer Zitrone
· 600 g Aubergine
· 1 Handvoll Basilikum

Für 4 Portionen:
· 2 Chili
· 3 vegane Feta
· Saft von zwei Zitronen
· 1200 g Aubergine
· 2 Handvoll Basilikum

Eigener Vorrat
· Salz, Pfeffer
· 5-6 EL Olivenöl

Zubereitung:

Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und fein hacken. Den Feta in eine Schüssel krümeln, mit Chili und Zitronensaft verrühren. Mit Pfeffer würzen. Auberginen waschen und der Länge nach in ungefähr 14-15 dünne Scheiben schneiden. Den Grill oder die Grillpfanne sehr heiß werden lassen.

Die Auberginenscheiben auf beiden Seiten mit Olivenöl besteichen und beide Seiten je etwa 2 Minuten rösten, bis die Scheiben goldbraun und weich sind. Je 1 gehäuften TL der Feta-Mischung auf ein Ende jeder warmen Auberginenscheibe geben und diese locker aufrollen. Mit den „Nähten“ nach unten auf einer Platte anrichten und mit Basilikum bestreuen.