



Gegrillte Auberginen mit Feta, Minze und Pinienkernen

Zutaten für 2 Personen:

1 Aubergine
1 Handvoll Minze
100 g Feta
25 g Pinienkerne
Olivenöl
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Auberginen in 1 cm breite Scheiben schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Minze fein hacken.

Auberginenscheiben von beiden Seiten mit Olivenöl bepinseln und auf dem Grill ca. 3-4 Minuten grillen, dabei einmal wenden.

Die Scheiben auf einem Teller anrichten und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Feta darüber zerbröseln, Pinienkernen und Minze darüber streuen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und noch warm servieren.

