



AUBERGINE AND A BOTTLE

ZUTATEN

Stk Auberginen

Stk. Tomaten

g Feta

Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zw Zitronenthymian

Zweige Petersilie

Stk. Granatapfelkerne

Flasche Olivenöl

Flasche Essig

g THOMY Honig-Senf

ANWEISUNG

Schritt 1 Halbierte Auberginen leicht mit Olivenöl einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittflächen kurz heiss angrillen. Dann 15-20 Minuten entweder im Backofen oder geschlossen auf dem Grill garen.

Schritt 2 Tomaten entkernen und ebenso wie den Fetakäse in Würfel schneiden. Petersilie und Thymian zupfen, anschliessend hacken.

Schritt 3 Gegarte Auberginen mit einem Löffel leicht aushöhlen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Mit Tomaten, Feta und den Kräutern mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl sowie einen Schuss Essig an den Mix geben und die Auberginen damit füllen.

Schritt 4 Granatapfelkerne darüberstreuen und mit THOMY Honig Senf Sauce anrichten.