AUBERGINE AND A BOTTLE

ZUTATEN

- Stk Auberginen
- Stk Tomaten
- g Feta
- Prise Salz, Tisch
- Zw Thymian
- Zw Petersilie
- Stk Granatapfel
- Flasche Olivenöl
- Flasche Essig
- g THOMY Honig-Senf

ANWEISUNG

Schritt 1	Frotter légèrement les aubergines coupées en deux avec de l’huile d’olive, assaisonner de sel et de poivre. Griller très brièvement les surfaces coupées. Faire ensuite cuire pendant 15 à 20 minutes au four ou sur le grill.
Schritt 2	Épépiner les tomates et couper la feta en cubes. Effeuiller le persil et le thym, puis hacher.
Schritt 3	Évider légèrement les aubergines cuites à l’aide d’une cuillère et couper la chair en petits morceaux. Mélanger avec les tomates, la feta et les herbes. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter un peu d’huile d’olive et un soupçon de vinaigre au mélange et garnir les aubergines.
Schritt 4	Saupoudrer de graines de grenade et servir avec la sauce moutarde au miel THOMY. On peut également devenir riche et célèbre grâce à une reprise: tente ta chance et partage ton interprétation d’«Aubergine and a Bottle» sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.