

# AUBERGINE AND A BOTTLE

---

Wir katapultieren Christina Aguileras Neunzigerjahre-Hit ins neue Jahrtausend – nur nicht ins Ohr, sondern auf den Teller. Für die gegrillten Auberginen mit Tomate-Feta-Füllung musst du auch nicht an Flaschen rubbeln. Denn unsere THOMY Honig Senf Sauce fließt auch so ganz geschmeidig in dein Dip-Schälchen.

## Zutaten

- 4 Auberginen
- 4 Tomaten
- 250 g Fetakäse
- Salz, Pfeffer
- 3 Zweige Thymian
- 4 Zweige Petersilie
- 1 kleiner Granatapfel
- Olivenöl
- Schuss roter Essig
- THOMY Honig Senf Sauce



40 Minuten



4 Portionen

## So geht's

1. Halbierete 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.
2. Tomaten entkernen und ebenso wie den Fetakäse in Würfel schneiden. Petersilie und Thymian zupfen, anschliessend hacken.
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.
4. Granatapfelkerne darüberstreuen und mit THOMY Honig Senf Sauce anrichten.