

Grillen für jeden Geschmack! Rezept/Foto: meGGLE.de  
ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN Juli-August 2018

## Feta auf Auberginen-Tomaten

Zutaten pro Personen

150 g Feta-Käse  
1 Fleischtomate, ca. 200 g  
1/3 Aubergine  
20 g MEGGLE Kräuter-Butter  
3 EL Olivenöl  
3 TL weißer Balsamico-Essig  
Salz und Pfeffer



Die 1/3 Aubergine in Scheiben schneiden und salzen. Danach ca. 15 Minuten ruhen lassen, um die Feuchtigkeit zu entziehen. Die Tomate ebenfalls in Scheiben schneiden. Weiche Kräuter-Butter zusammen mit Olivenöl und Essig zu einer Marinade verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse in einer Aluminiumschale vermengen und mit einem Teil der Marinade begießen. Den Käse auf das Gemüse setzen, mit der restlichen Marinade begießen und in der Aluminiumschale ca. 15 - 20 Minuten grillen.

Zum Servieren den Käse auf einen Teller setzen und mit dem Gemüse bedecken.