



Kalí órexí!

# Grillrezepte 3/10 – Taste of Greece

Gegrillte Aubergine, Feta, Tomaten, Oliven, Pita Brot

## Zubereitung

Den Holzkohlegrill vorheizen

Aubergine halbieren und über das Kreuz einschneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen

Feta mit Oliven, Tomaten, Olivenöl und Oregano in Alufolie einpacken und auf dem Grill 8-10 Minuten garen

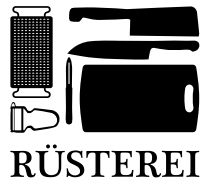
Aubergine grillieren bis das Fruchtfleisch gar ist

Gegen Schluss noch angefeuchtetes Pita Brot auf den Grill geben und etwas braun werden lassen

Die Auberginenhälften auf zwei Teller anrichten, das Alu-Päckchen öffnen und den Inhalt auf die Auberginen verteilen. Mit Petersilie garnieren und mit Pita servieren

## Zutaten (2 Pers.)

1 Aubergine  
2 EL Olivenöl  
180 g Feta  
150 g Cherry Tomaten  
1 TL Oregano getrocknet  
80 g Kalamata Oliven (entsteint)  
Glatte Petersilie  
Pita Brot



RÜSTEREI