Gegrillte Aubergine mit mariniertem Feta

Für 2 Personen:

2 Aubergine	150 g Feta	2 Zitronen
2 Stangen Frühlingszwiebeln	2 rote Peperoni	6 EL Olivenöl
1 Msp. Salz		

Auberginen halbieren. Die Schnittflächen der Auberginen mit dem Messer kachelförmig tief einritzen. Die eingeschnittenen Flächen kräftig salzen und anschließend zum Entwässern für mind. 30 Minuten mit den Schnittflächen nach unten auf einen Teller legen.
Die Schnittflächen der Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen und anschließend mit insgesamt 2 EL Olivenöl bestreichen. Dann die Auberginen mit den Schnittflächen nach unten für 6 Minuten auf den heißen Grill legen. Die Peperoni ebenfalls dazulegen.
Währenddessen den Fetakäse in einer Schüssel zerbröseln. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und zum Feta geben. Zitronensaft darüberpressen, mit Pfeffermix würzen und 4 EL Olivenöl dazugeben. Alles vermengen, beiseitestellen und marinieren lassen.
Aubergine und Peperoni wenden und für ca. 2 Minuten fertig grillen. Die Haut der Peperoni nach Bedarf etwas abziehen, in kleine Ringe schneiden und mit dem marinierten Feta vermengen.
Die Auberginen mit den Schnittflächen nach oben auf Teller geben und den marinierten Feta darauf verteilen.

Steffen Henssler am 14. Juli 2022