



Auberginenburger vom Grill

mit Greek-Minz-Creme und Wassermelonensalat



ca. 30min



3-4 Personen

Vegetarier stehen beim Grillen nur daneben und langweilen sich? Von wegen! Erst recht nicht, wenn diese köstlichen Auberginenburger auf dem Rost vor sich hin brutzeln. Angerichtet wird das Veggie-Vergnügen auf fluffigen Burgerbrötchen und mit einer frisch-würzigen Greek-Minz-Creme, dazu gibt es einen knackigen, sommerlichen Wassermelonensalat. Natürlich nicht nur für Vegetarier, sondern für alle, die Spaß am Grillen haben!

Was du von uns bekommst

- 2 große Auberginen
- 2 Wassermelonen
- 150g Violife Greek White
- 20g Minze
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Burgerbrötchen ²
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ¹
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- Grill oder Grillpfanne
- Sieb
- Küchenpinsel
- Alufolie

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer keinen Grill hat, kann auch eine Grillpfanne und den Herd verwenden.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 619kcal, Fett 34.4g, Kohlenhydrate 69.8g, Eiweiß 9.3g



1. Auberginen vorbereiten

Den Grill anheizen. Die **Auberginen** in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. 2EL Olivenöl mit 4EL Balsamicoessig verrühren und die **Auberginenscheiben** darin wenden. Mit je 1TL Salz und Pfeffer würzen und für später beiseitestellen.



2. Melonensalat zubereiten

Die **Wassermelonen** jeweils vierteln, das **Fruchtfleisch** von der Schale trennen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. 2EL Balsamicoessig mit 2TL Honig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und mit der **Wassermelone** vermengen.



3. Dip zubereiten

Den **Greek White** mit den Fingern zerkrümeln. Die **Minzblättchen** von den Stängeln zupfen und die **1/2 davon** fein schneiden, dann mit 4EL Mayonnaise, 2TL Wasser und dem **Greek White** zu einem **Dip** verrühren. **1 Zwiebel** schälen und halbieren, die **andere Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebelstreifen** in einem Sieb mit heißem Wasser übergießen.



4. Zwiebeln grillen

Die **Zwiebelhälften** mit 2TL Olivenöl bestreichen, mit den Schnittseiten nach unten auf den Grill geben und 4–6Min. grillen, dann halbieren. Die **Brötchen** aufschneiden und auf einem Stück Alufolie auf den Rand des Rosts geben, damit sie nicht verbrennen. In 1–2Min. goldbraun rösten, dann vom Grill nehmen. Die **Tomaten** in Scheiben schneiden.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Auberginen** von jeder Seite 3–4Min. grillen, bis sie braun und weich sind. Die **Brötchen** mit der **Greek-Minz-Creme** bestreichen und mit den **Auberginen**, den **Tomaten** und den **gegrillten Zwiebeln** belegen. Den **Wassermelonensalat** mit den **Zwiebelstreifen** vermengen und mit den **restlichen Minzblättchen** garniert servieren.



6. Eine Wassermelone tragen

Wer besonders viel Spaß am Grillen hat, spart sich den Salat und grillt die Melone! Dafür die Wassermelonen vierteln und in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden, dann ab auf den Rost und ca. 2Min. grillen, bis Röststreifen entstehen. Die gegrillte Melone kann dann entweder pur oder wie gehabt mit Zwiebeln und Minze serviert werden. Guten Appetit!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**