



## RS Auberginenburger vom Grill

mit Greek White und Wassermelonensalat



ca. 30min



4 Portionen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

## Was du von uns bekommst

- 4 große Auberginen
- 4 Wassermelonen
- 300g Violife Greek White
- 40g Minze
- 4 rote Zwiebeln
- 8 Burgerbrötchen <sup>1</sup>
- 4 Tomaten

## Was du zu Hause benötigst

- 8EL vegane Mayonnaise
- ½EL Zucker
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>2</sup>

## Küchenutensilien

- Grill oder Grillpfanne
- Sieb
- Küchenpinsel
- Alufolie

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

### Kochtipp

Wer eine Grillpfanne verwendet, benötigt keine Alufolie. // Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 575kcal, Fett 29.5g, Kohlenhydrate 65.7g, Eiweiß 13.3g



### 1. Auberginen vorbereiten

Den Grill anheizen. Die **Auberginen** in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. 4EL Olivenöl mit 8EL Balsamicoessig verrühren und die **Auberginenscheiben** darin wenden. Mit je 2TL Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.



### 2. Melonensalat zubereiten

Die **Wassermelonen** jeweils vierteln, das **Fruchtfleisch** von der Schale trennen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. 4EL Balsamicoessig mit ½EL Zucker und je 1 kräftigen 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 **½ davon** fein schneiden, dann mit 8EL veganer Mayonnaise, 4TL Wasser und dem **Greek White** zu einem **Dip** verrühren.



### 4. Zwiebeln vorbereiten

**2 Zwiebeln** schälen und halbieren, die **übrigen Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebelstreifen** in einem Sieb mit heißem Wasser übergießen.



### 5. Zwiebeln grillen

Die **Zwiebelhälften** mit 1EL Olivenöl bestreichen. Mit den Schnittseiten nach unten auf dem heißen Grill oder in einer Grillpfanne 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 beiseitestellen. Die **Tomaten** in Scheiben schneiden.



### 6. Auberginen grillen

Die **Auberginen** von jeder Seite 3–4Min. grillen, bis sie braun und weich sind. Die **Brötchen** mit dem **Dip** 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.