



Auberginenburger vom Grill mit Feta-Minz-Creme und Wassermelonensalat

 ca. 30min  4 Portionen

Mit diesem Rezept wird groß aufgetischt - und zwar in XXL! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen möchtest - 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

- 2 Auberginen
- 1 Wassermelone
- 150g Wildkräutersalat
- 100g Feta³
- 20g Minze
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Burgerbrötchen²
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise¹
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig⁴

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.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 598kcal, Fett 34.2g, Kohlenhydrate 61.1g, Eiweiß 13.1g



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 beiseitestellen.



4. Zwiebeln vorbereiten

1 Zwiebel schälen, halbieren und die **Zwiebelstreifen** in einem Sieb mit heißem Wasser übergießen. Die **übrige Zwiebel** schälen und in dünne Scheiben schneiden.



2. Melonensalat zubereiten

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



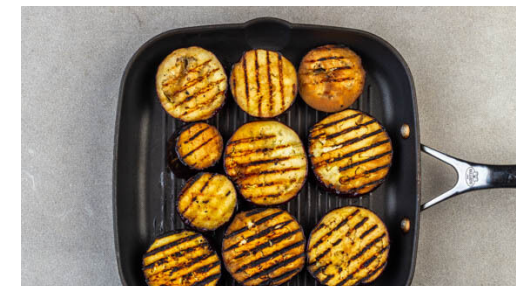
5. Zwiebeln grillen

Die **Zwiebelscheiben** mit 2TL Olivenöl bestreichen und auf dem heißen Grill oder in einer Grillpfanne insgesamt 4-6Min. von beiden Seiten grillen. 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.



3. Dip zubereiten

Den **Feta** mit den Fingern zerkrümeln. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen. Die **½ der Minzeblätter** fein schneiden und mit 4EL Mayonnaise, 2TL Wasser und dem **Feta** zu einem **Dip** verrühren.



6. Auberginen grillen

Die **Auberginen** von jeder Seite 3-4Min. grillen, bis sie braun und weich sind. Die **Brötchen** mit der **Feta-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.