



Auberginenburger vom Grill mit Feta-Minz-Creme und Wassermelonensalat

 ca. 30min  8 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

- 4 Auberginen
- 2 Wassermelonen
- 250g Wildkräutersalat
- 200g Feta³
- 40g Minze
- 4 rote Zwiebeln
- 8 Burgerbrötchen²
- 4 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- 8EL Mayonnaise¹
- 1EL 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 590kcal, Fett 33.6g, Kohlenhydrate 60.3g, Eiweiß 13.0g



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.



4. Zwiebeln vorbereiten

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



2. Melonensalat zubereiten

Die **Wassermelonen** jeweils vierteln, das **Fruchtfleisch** von der Schale trennen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. 4EL Olivenöl und 4EL Balsamicoessig mit 1EL Honig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit der **Wassermelone** und dem **Wildkräutersalat** vermengen.



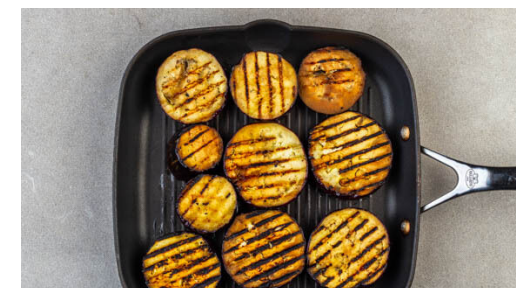
5. Zwiebeln grillen

Die **Zwiebelscheiben** mit 1EL 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 **Minzblättchen** von den Stängeln zupfen und die **½ davon** fein schneiden, dann mit 8EL Mayonnaise, 4TL 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.