

Grillgemüse mit Feta

Vorbereitung: 30 Min. / Backen: 20 Min.

Für 4 – 6 Personen als Beilage zum Grill

Zutaten:

1 Aubergine (350 g) in ca. 5mm dicke Scheiben

2 Zucchini (400 g) in ca. 5mm dicke Scheiben

2 rote Peperoni in Sechsteln

3 EL Olivenöl

1 TL Salz

2 EL Aceto Balsamico

3 EL Olivenöl

1 EL Honig flüssig

1 Knoblauchzehe fein gehackt

50 g Pinienkerne in Bratpfanne geröstet

150 g Feta zerbröckelt

Basilikumblätter

Zubereitung:

Gemüse mit Salz und Öl mischen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Marinade: Pinienkerne in Bratpfanne ohne Fett rösten.

Honig, Aceto, Öl, und Knoblauch in Pfanne erwärmen bis sich der Honig auflöst. Dann mit Pinienkerne, Basilikumblätter mischen.

Das Grillgemüse mit der Marinade beträufeln, Feta darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C backen.

