

## Auberginen-Sandwich mit Oliven-Feta-Creme

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für die Aubergine

1 Aubergine  
3 Esslöffel Olivenöl  
1 1/2 Teelöffel Salz

#### Für die Creme

3 Stängel Petersilie  
2 Zweige Thymian  
5 grüne Oliven  
5 schwarze Oliven  
5 getrocknete Tomaten  
1 Frühlingszwiebel  
150 g Feta  
3 Esslöffel Joghurt  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

Grillpfanne

liebstes snacke ich sie als knusprige Parmesan-Happen oder als cremigen Dip.

Als neue Lieblingsvariante dazu gekommen: warme Auberginen-Sandwiches mit einer würzigen Creme aus Feta und Oliven. Sie sind nicht nur schnell gemacht, sondern springen auch immer dann ein, wenn du kein Brot mehr im Haus hast.

- 1 -

Aubergine in Scheiben schneiden, salzen und beiseitestellen.

- 2 -

Für die Creme Oliven in kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebel hacken. Getrocknete Tomaten in Stücke schneiden. Petersilie und Thymian fein hacken. Feta mit den Fingern zerkrümeln. Alle Zutaten mit Joghurt vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

- 3 -

Auberginenscheiben mit einem Küchenpapier abtupfen und mit Olivenöl einstreichen. In einer heißen Grillpfanne ca. 4-5 Minuten pro Seite anbraten.

- 4 -

Die Hälfte der Auberginenscheiben mit Oliven-Fet-Creme bestreichen. Mit den restlichen Scheiben bedecken und sanft andrücken.

Aubergine - meine Geheimwaffe, wenn ich mal keine Lust auf Kartoffeln, Nudeln und Co. habe. Was die wenigsten ihr zutrauen - sie schmeckt nicht nur gebraten, sondern auch gefüllt, zum Auflauf geschichtet, im Ofen gebacken und, und, und. Alles eine Frage deiner Kreativität. Am