



GOURMET



NEU!



GEGRILLTE MELANZANI mit Minzpesto und Feta

Hier geht's zum Rezept



GEGRILLTE MELANZANI

mit Minzpesto und Feta

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE MELANZANI:

- 5 Stück Melanzani
- 100 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
- 100 ml KOTÁNYI BIO Zwetschken Balsamapfelessig
- 2 EL KOTÁNYI Knoblauch Paste

FÜR DAS MINZPESTO:

- 1 Bund frische Petersilie
- 3 EL frisch gehackte Minze
- 200 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
- 30 g KOTÁNYI Kürbiskerne ganz

FÜR DEN FETA:

- 500 g Feta
- 100 g Kristallzucker

FÜR DIE TOMATEN:

- 1 TL KOTÁNYI Geräucherter Pfeffer ganz
- 2 Stück Tomaten
- 50 ml KOTÁNYI BIO Rotwein Balsamessig
- 30 g KOTÁNYI Pistazien ganz
- 400 g Griechisches Joghurt
- 1 TL KOTÁNYI Cumin gemahlen
- Frische Minze
- KOTÁNYI Meersalz fein



ZUBEREITUNG

Melanzani halbieren, innen kreuzweise einschneiden und mit Oliven Öl bestreichen. Danach angrillen, auf ein geöltes Blech geben und mit einer Mischung aus Salz, Knoblauchpaste und BIO Zwetschken Balsamapfelessig marinieren. Anschließend Melanzani bei 160 °C für 15 Minuten garen.

Für das Minzpesto alle Zutaten pürieren.

Geräucherten Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Tomaten ohne Kerngehäuse fein würfeln und mit BIO Rotwein Balsamessig, geräuchertem Pfeffer und etwas Salz marinieren.

Feta grob zerbröseln, mit Zucker bestreuen und mit einem Flämmer leicht karamellisieren. Griechisches Joghurt mit Cumin gemahlen und etwas Meersalz verrühren.

Pistazien hacken. Griechisches Joghurt mit Minzpesto und je einer gegrillten Melanzanihälfte auf Tellern verteilen. Mit karamellisiertem Feta und Tomaten belegen, mit Pistazien bestreuen und mit frischer Minze garnieren.

TIPP: Machen Sie die Tomaten spicy! Etwas Chili Peperoncini für eine leichte Schärfe oder etwas Chili Birdseye für eine feurige Schärfe zugeben!

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN!



GLASIERTE LINSEN

mit eingelegtem Kabeljau und Paprika



GEFLÄMMTE FORELLE

mit Ziegenfrischkäse und
Zwetschkenchutney



APFEL-KOHLRABISALAT

mit Wacholder-Karotten und Tofu



Entdecken Sie
weitere Rezeptideen auf
www.kotanyigourmet.com