

# Melanzani gebraten mit Feta-Aufstrich

Mediterraner Genuss als Vorspeise oder Beilage: köstliche Melanzani gebraten mit Feta-Aufstrich und Kürbiskernen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Melanzani</a>
2 EL	Olivenöl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Für den Feta-Aufstrich

260 g	<a href="#">Schafskäse</a> (griechischen)
8 EL	Olivenöl
4 EL	<a href="#">Kürbiskerne</a> (geröstet)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
5 EL	<a href="#">Basilikum</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Die **Melanzani gebraten mit Feta-Aufstrich** ist ein echter Leckerbissen und nicht nur bei Vegetariern beliebt. Vorab Melanzani gründlich waschen und in ordentliche Scheiben zertrennen. Öl in eine Pfanne geben und heiß werden lassen. Melanzani hinzugeben und mit Pfeffer sowie Salz würzen.
2. Für den Feta-Aufstrich den Schafskäse zerdrücken und mit dem Olivenöl verrühren. Im Anschluss Knoblauch abziehen und gemeinsam mit Basilikum und Kürbiskernen zerhacken, um dieses Gemisch unter den Aufstrich zu rühren. Danach verkosten. Salz wie auch Pfeffer

hinzugeben.

## **Tipp**

Frische Blättchen vom Basilikum wie auch geröstete Kürbiskerne auf der gebratenen Melanzani mit Feta-Aufstrich dekorativ anrichten.