

Mediterranes Gemüse mit Feta bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Aubergine, 3 Zucchini, 1 gelbe Paprika, 250 gr Feta, Olivenöl, Salz, 2 Spritzer Tabasco, 2 Spritzer Sojasauce.

Die Vorbereitungen:

Die Aubergine, die Zucchini und Paprika waschen. Die Aubergine in Scheiben schneiden und die Scheiben von beiden Seiten salzen. Nun die Zucchini auch in Scheiben schneiden, die Paprika entkernen und in grobe Würfel schneiden. Den Feta ebenfalls in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Nachdem die Aubergine 10 Minuten Wasser gezogen hat mit einem Küchentuch abtupfen, die Scheiben vierteln und in viel Olivenöl anbraten. Dann das restliche Gemüse dazugeben und ca. 10 bis 15 Minuten bei geschlossenem Topfdeckel garen lassen. Nun kurz mit Tabasco und Sojasoße abschmecken, den Feta drüberstreuen, umrühren und kurz schmelzen lassen. Dazu passt selbstgemachtes Gyros (ebenfalls von mir) und Reis.