



# Auberginen-Feta-Burger

## Zutaten für 4 Portionen

½ Bund Koriander, 1 Aubergine, ½ Petersilie, 100 g Rucola, 1 Limette, Salz, 1 Knoblauchzehe, 1 Fladenbrot, 4 FL Mayonnaise, ½ Bund Dill, 250 g Feta-Käse

## Zubereitung

Koriander fein hacken. Limette heiß waschen, trocken tupfen, Schale fein abreiben (Limette anderweitig verwenden). Limettenschale und Koriander unter die Mayonnaise mischen. Aubergine waschen, putzen, in 8 dünne Scheiben schneiden. Salzen, 20 Minuten ziehen lassen. Dill- und Petersilienblättchen fein hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Feta in 4 Scheiben schneiden.

Auberginenscheiben trocken tupfen, mit Kräutern und Knoblauch bestreuen. 4 Auberginenscheiben mit je 1 Scheibe Feta und 1 Scheibe Aubergine belegen. Rucola waschen, trocken schütteln. Fladenbrot vierteln und jeweils quer durchschneiden.

Auberginentürmchen auf den Grillrost legen und über direkter mittlerer Hitze ca. 6 Minuten grillen, dabei immer wieder vorsichtig wenden. Kurz vor Ende der Grillzeit Brot auf dem Grill rösten. Die unteren Brothälften mit Rucola belegen, je 1 Auberginentürmchen und etwas Mayonnaise darauf anrichten. Brotdeckel auflegen und sofort servieren.