

## Gemüsepfanne vom Grill



Kochen wie die Cowboys, mit der schmiedeeisernen Pfanne direkt auf den Kohlen, macht Spaß und schmeckt.

Zutaten:	Zubereitung:
1 Aubergine	in Scheiben schneiden, mit
Salz	würzen und 20 Min Feuchtigkeit ziehen lassen. Die Bitterstoffe werden dabei ausgeschwemmt. mit einem Küchentuch trocken tupfen und in Würfel schneiden.
1 Eßl Öl	in die schmiedeeiserne Pfanne geben.
1 Zwiebel	schälen und in Spalten schneiden, direkt auf den Kohlen andünsten. Die Aubergine zugeben und goldgelb rösten
1 rote Paprikaschote	in grobe Würfel geschnitten zugeben. Und kurz mitrösten.

2 Tomaten	in grobe Würfel schneiden und ebenfalls zugeben. Mit
Pfeffer und frischem Oregano	würzen.
100 g Feta-Käse	über die Pfanne bröseln und kurz schmelzen lassen. Servieren

Mit geröstetem Brot wird daraus eine vegetarische Mahlzeit vom Grill oder als Beilage zu Gegrilltem servieren.