



## THYMIAN-AUBERGINEN MIT DATTELTOMATEN UND FETA-MOUSSE

### Zutaten für 4 Personen

4-8 Auberginen-«Steaks», ca. 1 cm dick  
geschnitten  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
2 EL flüssiger Honig  
Thymian, frisch gezupft

### Für die Feta-Mousse:

200 g Feta  
100 g Quark oder griechisches Jogurt  
50 g Crème fraîche oder Schlagrahm  
1 TL Zitronensaft  
1 EL Olivenöl  
Pfeffer, Salz (bei Bedarf)

### Für den Salat:

200 g Datteltomaten, geschnitten  
2 EL Honig, flüssig  
½ EL Chilisauce  
1 EL Zitronensaft  
100 g Naturjoghurt  
20 g Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Die Auberginen-Steaks ca. 15 Minuten gut salzen, um Bitterstoffe zu entziehen. Feta mit der Gabel zu einer leicht krümeligen Masse verkleinern; danach die übrigen Zutaten sorgfältig untermischen, so dass eine stichfeste Mousse entsteht. Zutaten für den Datteltomatensalat gut vermischen und abschmecken. Salz und ausgetretene Flüssigkeit von Auberginen-Steaks abwischen; diese leicht einölen und bei 200°C auf dem Grill ca. 4 Minuten pro Seite braten. Danach mit Honig und nochmals etwas Olivenöl beträufeln, mit Thymian verzieren, salzen und pfeffern.