



Mini-Aubergine mit Tomaten und Basilikum

Mini-Auberginen sind nicht bitter, sie schmecken sogar ein bisschen süsslich. Zusammen mit Tomatenscheiben, mit Olivenöl und Kräutersalz geben sie eine feine Vor- oder Hauptspeise ganz nach italienischem Gusto. Nach dem Schmoren im Ofen werden sie mit etwas Parmesan und frischem Basilikum bestreut.

Zutaten

- 4 Mini-Auberginen
- 4 Datteltomaten
- 4 frische Basilikumblätter
- Parmesan
- Kräutersalz und Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung

Ofen auf 140° vorheizen.

Mini-Auberginen längs halbieren. Tomaten zu Scheiben schneiden.

Ein Backblech mit Olivenöl ausstreichen, Auberginen darauflegen, mit Kräutersalz und wenig Pfeffer würzen. Mit Olivenöl bestreichen. Tomatenscheiben auflegen, mit Kräutersalz würzen und nochmal mit etwas Olivenöl bestreichen.

In der Mitte des Ofens ca. 45 Minuten schmoren. Gleich nach dem Schmoren Parmesan darüber reiben. Kurz vor dem Anrichten mit grobgehacktem Basilikum bestreuen. Am besten schmecken die belegten Auberginen lauwarm.



