AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	Sommer	Naher Osten

GEBACKENE AUBERGINEN



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Gebackene Auberginen haben eine feine Konsistenz und nehmen den Duft von Gewürzen besonders gut auf. Das Mezze-Rezept lässt sich vielfältig variieren, etwa die gerösteten Nüsse durch getrocknete und zerriebene Minze ersetzen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Auberginen	4 Pr	Salz
40 g	Sesam, gerösteter	1 Zehe	Knoblauch, fein geriebener
40 g	Pistazien, grob gehackte	2 Pr	Zucker
12 TL	Crème fraîche	4 TL	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200° C vorheizen.
2. Auberginen waschen, Stielansatz und Enden wegschneiden. Pro Person drei 5 cm breite Scheiben schneiden. Die Schnittflächen in Olivenöl tunken, leicht salzen und auf ein mit Backpapier belegtes auf Blech legen. In den Ofen schieben.
3. Nach 15 Min. Auberginen drehen und oben mit einer Spur Zucker bestreuen. Nochmals gut 10 Min. backen bis Gemüse zart ist.
4. Pistaziennüsse fein hacken. Zusammen mit dem Sesam ohne Zugabe von Fett leicht rösten. Der Crème fraîche etwas geriebene Knoblauch und etwas Salz unterrühren.
5. Die lauwarmen Auberginenstücke mit der karamelisierte Seite nach unten auf einen Teller geben. Je einen Teelöffel kühleCrème fraîche auf das Gemüse setzen, die frisch gerösteten Nüsse drauf geben und mit etwas Olivenöl und Pfeffer aus der Mühle dekorieren. Warm servieren.