AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	Sommer	Italien

AUBERGINEN MIT SALSA VERDE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Diese veganen, leicht verdaulichen Gemüseplätzli passen immer - als Vorspeise, zu einem Salat oder zum Hauptgang.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Aubergine	6 EL	Olivenöl, erhitzbares
8 Pr	Salz	4 EL	Salsa verde

ZUBEREITUNG

1. Auberginen waschen, die Enden wegschneiden und in gleich dicke, mind. 2 cm grosse Scheiben schneiden. Beidseitig wenig salzen und mit einem Haushaltspinsel mit einem erhitzbaren Olivenöl gleichmässig einstreichen.
2. In einer grossen Bratpfanne Olivenöl erhitzen, die Auberginenscheiben beidseitig gar braten. Sie dürfen auf einer Seite etwas Farbe annehmen.
3. Auberginenscheiben auf einem Teller auslegen und mit Salsa verde bestreichen.

TIPP: Statt einer Salsa verde kann auch eine Vinaigrette oder ein EL guter Essig als Sauce dienen.