AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	35 Min.	ganzjährig	Italien

GEBACKENE AUBERGINE MIT BOTTARGA



Rezept: Richard Kägi. Kägi kocht. AT-Verlag, 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Aromen des Gerichts entführen uns mit seiner fantastischen Einfachheit nach Sizilien. Bottarga, getrockneter sardischer Kaviar, gibt es im Delikatessengeschäft und beim Fischhändler.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Aubergine, 3-4 cm dicke Scheiben	1 Bd	Minze
		1 Bd	Petersilie
1 dl	Knoblauchöl		Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 g	Bottarga		

ZUBEREITUNG

1. Ist kein Knoblauchöl verfügbar: Knoblauch 15 Min. in warmem Olivenöl ziehen lassen.
2. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Auberginenscheiben gut im Öl wenden und in eine ofenfeste Form geben. Ca. 30 Min. hellbraun und weich werden lassen. (Die Auberginen lassen sich auch in einer Pfanne zubereiten.)
3. Auberginen zusätzlich mit Olivenöl begiessen, salzen und pfeffern.
4. Den Bottarga darüber reiben und mit den gehackten Kräutern bestreuen.

TIPP: Am Stück ist Bottarga fast endlos haltbar.