

Auberginen mit Gruyere

Apéro oder Grillbeilage

Saison Juni-September

2 Auberginen

waschen Stielansatz entfernen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Auf eine Platte legen und leicht salzen. Mindestens 15 Min. ziehen lassen.

Danach mit einem Haushaltspapier trocken tupfen und auf der oberen Seite mit Olivenöl bestreichen. Jetzt mit der bestrichenen Seite nach unten auf ein Blech legen und nun die andere Seite mit Olivenöl bestreichen.

Backen ca. 13 Min. in der Mitte des Backofens bei ca. 230 Grad.

Nun die Auberginen wieder auf die Platte legen eine Handvoll Gruyere darüber raffeln und wenige Basilikumblätter fein schneiden und darüber streuen.

Marinade

2 Knoblauchzehen gepresst

1 TL Senf

Cayennepfeffer

Salz

2 EL Aceto Balsamico

2-3 EL Weisswein

6 EL Olivenöl

Alles miteinander vermischen und über die Auberginen träufeln. Mindestens 30 min. marinieren.

Variante als Vorspeisenhäppchen

Auberginen der Länge nach in 3 mm dicke Scheiben schneiden, nach dem backen mit einem kleinen Stück Gruyere umwickeln, eine Olive darauf geben und alles mit einem Zahnstocher fixieren. Zum Schluss mit der Marinade einstreichen.

