

Auberginen-Antipasti

- 1 Aubergine
- 100ml Öl (idealerweise gutes Olivenöl)
- 2 Zehen Knoblauch
- ein paar Blätter Basilikum oder Petersilie
- 1 EL Balsamico hell
- Salz

Backofen auf 180°C vorheizen.

Aubergine in Würfel schneiden, in eine kleine Schüssel geben und mit etwas Öl vermengen. Salzen und auf ein Backblech geben.

Für etwa 15 Minuten backen, bis sie gar sind (wenn sie noch eine etwas schwammige oder gummiartige Konsistenz haben, einfach noch etwas länger drin lassen, dann sind sie noch nicht ganz gar).

Für das Antipasti-Dressing das Öl mit dem Balsamico verrühren, den Knoblauch hinein pressen und Basilikum oder Petersilie klein gehackt dazu geben. Salzen.

Anschließend in eine Schüssel geben und mit dem Dressing verrühren. Schmeckt super auf frischem Baguette oder Fladenbrot oder als Beilage zum Grillen.

Guten Appetit!