



KW 32/2016

Mozzarella-Auberginen

Zutaten für 4 Personen :

2 Auberginen (à 250 g), 3 EL frisch gehackte Salbeiblättchen, 1 Knoblauchzehe, 5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 EL Aceto balsamico, 250-300 g Mozzarella

Zubereitung:

Den Backofengrill einschalten. Auberginen waschen, putzen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Nebeneinander auf ein Backblech legen. Mit Salbei und etwas Salz bestreuen. Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Mit 3 EL Öl, etwas Salz und Pfeffer mischen, über die Gemüsescheiben verteilen.

Auberginen von beiden Seiten jeweils 5 Min. goldbraun grillen. Mit Essig beträufeln. Mozzarella in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwischen je 2 Auberginenscheiben 1 Scheibe Mozzarella legen, auf Tellern anrichten. Mit Pfeffer aus der Mühle übermahlen und mit dem übrigen Öl beträufeln.

Diese Spezialität aus Süditalien wird lauwarm mit Weißbrot gegessen.

Auberginendip

Zutaten für 4 Personen :

2 Auberginen (à ca. 250 g), 4 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 1 große Tomate, Salz, Pfeffer, 1 Bd Petersilie, 1 EL frisch gepresster Zitronensaft, Chilipulver

Zubereitung:

Den Backofen auf 220° vorheizen. Auberginen waschen, putzen und längs halbieren. Die Schnittflächen mit je knapp ½ TL Öl bestreichen. Knoblauch schälen und fein würfeln, die Hälfte des Knoblauchs auf den Schnittflächen verteilen. Auberginen mit den Schnittflächen nach unten auf ein Backblech legen und im Ofen 25-30 Min. garen, bis das Fruchtfleisch weich ist.

Inzwischen die Tomate waschen und klein würfeln, dabei den Stielansatz entfernen. In einer kleinen beschichteten Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Darin den übrigen Knoblauch und die Tomatenwürfel bei großer Hitze unter Rühren 3 Min. braten, salzen, pfeffern und vom Herd nehmen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und mit den Stängeln grob zerschneiden.

Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann das Auberginenfleisch mit einem Löffel aus den Schalen lösen und mit den Kräutern und dem übrigen Öl fein pürieren. Tomatenwürfel unterrühren und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 1-2 Prisen Chilipulver würzen. Der Dip schmeckt auf Brot (vor allem Fladenbrot und Ciabatta) und zu Kartoffeln (z. B. zu Ofenkartoffeln).

Wir wünschen Guten Appetit!

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967