

Auberginen gebraten mit Parmesan

Antipasto für 2 Personen



Zutaten :

2 kleine Auberginen ca. 15 x 7 cm oder 1 grosse ca. 25 x 10 -

4 Cocktailtomaten

schwarze Oliven

3 Esslöffel Parmesan gerieben

Knoblauch

Origano getrocknet, gerebelt

Peperoncini

Olivenöl

Kochutensilien :

mittelgrosse, ovale Servierplatte oder grosser runder Teller

mittelgrosse Pfanne

Schneidbrett

scharfes kleines Messer

scharfes grosses Messer

Zubereitung :

Kappe von den Auberginen Bug und Heck (siehe Foto) und schneide längs daraus ca. 10 -15 Scheiben von ca. 5 x 12 cm und 0,3- 0,5 cm Dicke (verwende auch die äusseren Abschnitte mit der Schale), trockne die Scheiben bei mittlerer Hitze ohne Öl oder Fett nacheinander beidseitig in der Pfanne (siehe Foto), bis sie ein wenig Goldfarbe bekommen.

Erhitze 4 Esslöffel Olivenöl mit ½ gestrichenen kleinen Loeffel Origano und klein gehacktem Knoblauch - der Knoblauch darf nur glasig werden .

Richte die Auberginenscheiben auf der Servierplatte oder auf dem Teller schön an, träufle das mit Origano und Knoblauch aromatisierte Öl darauf und streue ein wenig Peperoncini pulver und schließlich etwas Parmesankäse auf die Röllchen und dekoriere die Oliven.

Attenzione :

Dieses Gericht eignet sich hervorragend auch bei einem kalten Büffet aber ebenso auf einzelnen Tellern serviert als Vorspeise. Wichtig : der Knoblauch im Olivenöl darf nicht braun werden. Ein Gericht, das Du auch schon ein paar Stunden bevor die Gäste kommen, vorbereiten kannst.

Getränk :

Ein kühler Spumante oder ein trockener Weisswein.