

Aubergine aus dem Backofen

1 große	Aubergine
2	Knoblauchzehen
4 EL	Olivenöl
	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
	Chiliflocken
	Salz, Pfeffer
400 g	Hokkaido
750 g	Kartoffeln
12	Nürnberger Bratwürste



Backofen auf 200°C Ober- & Unterhitze vorheizen.

Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden (nicht längs) und auf einem Backblech verteilen.

Nadeln vom Rosmarinzweig mit dem Wiegemesser zerkleinern
Knoblauch quetschen oder kleinschneiden.

Olivenöl mit Knoblauch, Rosmarin und Gewürzen gut verrühren, auf die Auberginen-Scheiben pinseln, 40 Minuten im Ofen lassen.

Schmeckt warm und kalt sehr lecker!

Tipp: Kartoffeln schälen, Hokkaido in Streifen schneiden, beides in Öl mit Gewürzen wälzen, Backofen auf Umluft umschalten, Kartoffeln und Kürbis nach 20 Minuten dazugeben.
Nach weiteren 10 Minuten Nürnberger Bratwürste dazulegen.

2 große	Auberginen
3 EL	Olivenöl
2 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
1/2 TL	Cayennepfeffer
	Salz, Pfeffer
2 EL	Honig
1,5 EL	Sesam, weiß und schwarz
1	Zitrone
1/2 Bund	Minze
200 g	Joghurt



Backofen auf 220° vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

Auberginen der Länge nach halbieren, Fruchtfleisch mehrmals kreuzweise bis zur Schale hin ein-, aber nicht durchschneiden, sodass ein Gittermuster entsteht.

Großzügig mit Olivenöl einpinseln und mit Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer bestreuen.

Auberginen mit den Schnittflächen nach unten auf das Blech legen, ca. 20 Min. im Ofen (Mitte) rösten.

Blech herausnehmen, Auberginenhälften umdrehen, Schnittflächen mit Honig beträufeln, mit Sesam bestreuen und noch mal 15 - 20 Min. rösten.

Für die Sauce die Minze sehr fein hacken und unter den Joghurt rühren, mit Salz abschmecken.

Die Zitrone in Viertel schneiden.

Auberginen auf einem Teller anrichten, mit ein wenig Zitronensaft beträufeln, Minzejoghurt dazu reichen.
Das Fleisch der Auberginen ist so weich, dass man es aus der Schale löffeln kann.

Frucht halbieren, Schnittfläche rautenförmig einschneiden.
mit Olivenöl einpinseln, mit Salz und Oregano würzen.
30 Minuten, bei 190 °C im Ofen
gebackene Frucht pur löffeln, oder als Beilage essen.
Man kann das Mus auch zu einem Dip verarbeiten.

