

Gebackene Aubergine, Tomaten-Salsa, Knoblauch-Baguette

Für zwei Personen

Für die Salsa:

200 g stückige Tomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Bund frischer Basilikum	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die gebackene Aubergine:

1 Aubergine	200 g Mehl	100 g Parmesan
1 TL grobes Meersalz	400 ml Öl	

Für das Knoblauch-Baguette:

2 Baguettescheiben	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
--------------------	-----------------	----------

Für die Salsa:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen.

Basilikumblätter abzupfen und fein hacken.

Tomaten und Basilikum dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen.

Für die gebackene Aubergine:

Zwei Scheiben längs aus der Aubergine schneiden, mit Meersalz salzen und 5-10 Minuten wässern lassen. Auberginen trocken tupfen, in Mehl wälzen und in einer Pfanne mit heißem Öl frittieren. Aubergine in ein Schälchen legen, Tomatensauce darübergeben und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Alles im Backofen backen.

Für das Knoblauch-Baguette:

Baguette in einer Pfanne mit Olivenöl kross anbraten.

Knoblauchzehe abziehen und das Brot mit Knoblauch einreiben Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tobias Theis am 17. August 2021