



Auberginensandwich orientalisches

VEGETARISCH

Für 2 Portionen

 100 g Orientalischer Aufstrich

Weitere Zutaten

100 g Sandwichscheiben

1 Aubergine

2 Knoblauchzehen

2 rote Paprika

100 g Rucola

40 g Parmesan

200 g grobes Meersalz

30 ml Olivenöl

10 ml Zitronensaft

10 g Thymian

Salz

Pfeffer

#mygreenrosin

Zubereitung

1. Aubergine längst halbieren und kreuzweise einschneiden. Beide Hälften mit 5ml Olivenöl, gehacktem Knoblauch und Thymian einreiben. Mit der Schnittfläche auf ein mit grobem Meersalz ausgelegtem Blech legen und für 10 Minuten bei 220° C backen.
2. In der Zwischenzeit die Paprika mit einem Flambierbrenner rösten bis sich die äußere Haut der Paprika abziehen lässt. Anschließend die Paprika vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
3. Das Fruchtfleisch der Aubergine auskratzen und mit einem Messer grob durchhacken. Das Auberginentatar in eine kleine Schale füllen und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Zitronensaft und geriebenem Parmesan abschmecken.
4. Sandwichscheiben in einer Pfanne oder im Backofen bei 180° C goldbraun backen.
5. Die ersten 4 Scheiben mit Auberginentatar, die nächsten 4 Scheiben mit orientalischem Aufstrich bestreichen. Mit Rucola und den Paprikavierteln belegen, zuklappen und diagonal in Dreiecke schneiden.



#mygreenrosin

GREEN ROSIN
in cooperation with

OTTO
GOURMET