

Rezept

Auberginen-Crostini für Raclette

Ein Rezept von Auberginen-Crostini für Raclette, am 20.04.2024

Zutaten

1/2 rote Paprikaschote	2 Tomaten
5 Stängel Dill	3 Knoblauchzehen
600 g Auberginen	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
1-2 EL Zitronensaft	1 Baguette
150 g reifer Pecorino Romano	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen und abtrocknen. Paprika halbieren, putzen, entkernen und würfeln. Tomaten halbieren, Kerne und Stielansätze entfernen. Tomaten klein würfeln. Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und klein schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Auberginen putzen und klein würfeln.
2. Die Auberginenwürfel in einer Pfanne im Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5 Min. anbraten. Paprika und Knoblauch 2-3 Min. mitbraten. Pfanne vom Herd ziehen. Dill und Tomaten unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Baguette in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Pecorino je nach Konsistenz in dünne Scheiben schneiden oder in Bröckchen teilen. Alles auf Tellern oder in Schälchen anrichten.
3. Raclettegerät vorheizen. Je 1 Scheibe Brot in ein Pfännchen legen, 2-3 Min. rösten. Mit je 1 gehäuften EL Auberginenmasse belegen. Masse gut andrücken. Mit 1 Scheibe oder ein paar Bröckchen Pecorino belegen und 4-5 Min. überbacken.