

Rezept

# Auberginen-Tramezzini

Ein Rezept von Auberginen-Tramezzini, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1/2</b> Aubergine (ca. 150 g)	Salz
<b>1</b> Tomate	<b>8</b> Basilikumblätter
<b>2 EL</b> Ricotta	<b>1 EL</b> Mayonnaise
Pfeffer	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>4 Scheiben</b> Sandwich-Toast	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und am besten in einem Salatsieb 5 Min. ziehen lassen.

---

2. Inzwischen die Tomate waschen, halbieren und entkernen, dann in kleine Würfel schneiden. Die Basilikumblätter abreiben und bis auf 2 Blätter in feine Streifen schneiden. Ricotta und Mayonnaise verrühren. Tomaten und Basilikumstreifen untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

---

3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Auberginenscheiben trocken tupfen und bei mittlerer bis starker Hitze auf beiden Seiten 2-3 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen und pfeffern.

---

4. Inzwischen die Toastbrote entrinden und mit der Tomatencreme bestreichen. Die Auberginenscheiben überlappend auf 2 Brote legen, darauf je 1 Basilikumblatt. Mit den anderen Brotscheiben bedecken und die Sandwiches diagonal halbieren.