

Rezept

# Auberginen-Crostini

Ein Rezept von Auberginen-Crostini, am 07.11.2024

## Zutaten

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>1</b> rote Zwiebel                        | <b>3</b> Knoblauchzehen            |
| <b>10</b> Blätter Minze oder Zitronenmelisse | <b>1</b> Aubergine (ca. 300 g)     |
| 3-4 EL Olivenöl                              | <b>2 EL</b> Aceto balsamico bianco |
| Salz   | Pfeffer                            |
| <b>8 Scheiben</b> Ciabattabrot               |                                    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen, fein hacken. Minze waschen und fein hacken. Die Aubergine waschen, putzen und klein würfeln, in einer Pfanne in 2 EL Öl 4 Min unter Rühren anbraten. Zwiebeln zugeben, alles 5 Min. braten. Knoblauch unterheben, das Ganze mit Essig ablöschen. Minze unterheben, die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Brotscheiben auf einem Blech 5 Min. im heißen Ofen (Mitte) aufbacken. Die übrige Knoblauchzehe schälen, halbieren, das Brot damit einreiben, mit Olivenöl beträufeln und mit der Auberginenmasse belegen. Weitere 3-4 Min. backen.