Rezept

Auberginen-Sandwich mit Mozzarellatatar

Ein Rezept von Auberginen-Sandwich mit Mozzarellatatar, am 11.11.2026

Zutaten

- **1** kleine Aubergine (ca. 150 g)
- **1** Kugel Mozzarella (125 g)
- Salz
- **1** Stängel Basilikum
- **1 EL** Olivenöl
- **1 EL** Pesto rosso
- Pfeffer
- **4** große Scheiben Weißbrot (ersatzweise Sandwichbrot)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen und quer in 12 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin bei starker Hitze beidseitig je 2-3 Min. braten, auskühlen lassen. Den Mozzarella zuerst grob würfeln, dann fein hacken und mit dem Pesto vorsichtig mischen. Das Tatar mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikumblättchen von dem Stängel abzupfen.

2. Die Brotscheiben im Toaster goldbraun rösten, dann 2 Scheiben jeweils mit 3 Auberginenscheiben belegen. Das Tatar darauf verteilen, die Basilikumblättchen sowie noch mal je 3 Auberginenscheiben daraufgeben. Die anderen beiden Brotscheiben auflegen und leicht andrücken. Zum Transportieren die Brote in Alu- oder Frischhaltefolie wickeln.