

Rezept

# Auberginen-Tramezzini

Ein Rezept von Auberginen-Tramezzini, am 07.08.2024

## 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.