

Rezept

Auberginen mit Thymianhonig

Ein Rezept von Auberginen mit Thymianhonig, am 01.06.2023

Zutaten

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 mittelgroße Aubergine (ca. 400 g) | Salz |
| ca. 4 EL Olivenöl | 1 EL frische Thymianblätter |
| 3 EL Honig | Backpapier für das Backblech |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, putzen und quer in gleichmäßige, ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben salzen, in einem Sieb aufeinanderstapeln und ca. 10 Min. Wasser ziehen lassen.

2. Inzwischen den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit 1 EL Öl einpinseln. Die Auberginenscheiben kalt abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen, auf dem Blech verteilen und mit dem übrigen Öl einpinseln.

3. Die Grillfunktion dazuschalten und die Auberginen im Backofen (oben, Umluft 200°) 5-8 Min. grillen. Herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen. Die Auberginenscheiben dachziegelförmig auf einer Platte anrichten.

4. Den Thymian fein hacken. Den Honig in einem Pfännchen erwärmen, 1 Prise Salz und den Thymian dazugeben. Den Thymianhonig warm über die Auberginen träufeln.