

Rezept

Auberginenfächer aus dem Ofen

Ein Rezept von Auberginenfächer aus dem Ofen, am 09.06.2026

Zutaten

2	kleine Auberginen	8 EL	Ajvar (Paprikapüree)
6	große Tomaten	1 Bund	Basilikum
2	Knoblauchzehen	2 EL	Olivenöl
	Jodsalz		Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen und längs mehrfach bis zum Ansatz einschneiden. Die Einschnitte mit Ajvar bestreichen. Die Auberginen in eine große Auflaufform legen. Den Backofen vorheizen.
2. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Das Basilikum abzupfen. Die Tomatenscheiben und Basilikumblättchen in die Auberginenfächer stecken.
3. Den Knoblauch abziehen und ins Öl pressen. Verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Auberginen mit dem Knoblauchöl bepinseln und im Backofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 1 Std. backen.