

Rezept

# Kandierte Auberginen mit Schweinelendchen

Ein Rezept von Kandierte Auberginen mit Schweinelendchen, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> kleine Auberginen	Olivenöl
Salz	Pfeffer aus der Mühle
<b>3 TL</b> Kastanienhonig (ersatzweise ein anderer würziger Honig)	<b>500 g</b> Schweinelende
	<b>3 EL</b> Sonnenblumenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Auberginen waschen, putzen und jeweils quer in 4 Scheiben (ca. 3 cm dick) schneiden. Die Auberginenscheiben mit dem Olivenöl einreiben, salzen und pfeffern.
2. Auberginenscheiben nebeneinander in eine flache Auflaufform legen und im Ofen (Mitte) 15 Min. braten. Die Form aus dem Ofen holen, die Auberginen aus der Form nehmen. Kastanienhonig auf dem Formboden verteilen, Auberginenscheiben einmal darin wenden und wieder in die Form legen. Im Ofen weitere 10 Min. braten, zur Halbzeit umdrehen.
3. Zwischendurch die Schweinelende in 8 gleich große Scheiben schneiden. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Darin die Lendchen bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4 Min. braten. Herausnehmen, pfeffern und salzen.
4. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten, die Schweinelendchen dazulegen. Servieren.