

Rezept

Spargel, Aubergine und Ziegenkoude

Ein Rezept von Spargel, Aubergine und Ziegenkoude, am 23.04.2024

Zutaten

300 g grüner Spargel	1 Aubergine
2 EL Zitronensaft	Salz
Pfeffer	100 g Ziegenkoude
4 Papierstücke	Öl fürs Papier
Küchengarn	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Papiere auslegen und mit etwas Öl bepinseln. Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden, die Stangen waschen und quer halbieren. Die Aubergine waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Auberginenscheiben dachziegelartig auf die Papierstücke verteilen, den Spargel darauflegen und alles mit Zitronensaft beträufeln. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Papier von zwei Seiten über dem Gemüse zusammenführen und zweimal umfalten, eventuell mit dem Tacker fixieren. Die beiden kurzen Seiten jeweils zusammendrehen und mit Küchengarn zubinden. Die Bonbons auf ein Backblech setzen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. garen. Vor dem Servieren den Käse über die geöffneten Päckchen reiben oder hobeln.