Rezept

Tramezzini mit Auberginen

Ein Rezept von Tramezzini mit Auberginen, am 12.10.2024

Zutaten

1	kleine Zwiebel
4 EL	Olivenöl
	Salz
3	Tomaten
150 g	Mascarpone
1	Knoblauchzehe
350 g	Auberginenwürfel
	Pfeffer
4 Zweige	Basilikum
8 Scheiben	Tramezzini- oder Toastbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und darin Auberginen, Zwiebel und Knoblauch bei starker Hitze unter Rühren in ca. 8 Min. braun braten. Salzen, pfeffern und abkühlen lassen.

2. Tomaten überbrühen, häuten und in dünne Scheiben schneiden. Basilikum abbrausen, Blättchen abzupfen. Die Auberginen mit Mascarpone vermischen, salzen und pfeffern.

3. Vier Brote mit der Creme bestreichen, mit Tomaten und Basilikum belegen. Das restliche Brot mit dem übrigen Olivenöl beträufeln, auflegen, die Rinde abschneiden. Diagonal halbieren und halb in Servietten wickeln.