

AUBERGINEN IM OFEN

GESAMTZEIT

30 - 45 Minuten

ARBEITSZEIT

10 Minuten

www.bob-food.de



„Ihr könnt mich mal kreuzweise“ - bekommt bei diesen leckeren halben Auberginen aus dem Backofen eine ganz neue Bedeutung. Diese Beilage lässt sich nicht nur mit sehr wenig Aufwand zubereiten, sondern schmeckt in der geröstet, knusprigen Variante aus dem Ofen zusammen mit Olivenöl und Meersalz auch noch besonders saftig und lecker!

BEILAGE FÜR 4 PERSONEN

- 2 Auberginen
- Olivenöl
- Meersalz

Den Ofen auf 180° vorheizen. Währenddessen die Auberginen waschen und in der Mitte halbieren. Mit einem Messer die Schnittfläche kreuzweise einritzen, sodass ein Rautenmuster entsteht. Auf einem mit Backpapier ausgestatteten Rost/Backblech die Auberginen platzieren. Die Auberginen mit ausreichend Olivenöl einmassieren und bei 160° in den Ofen schieben.

Die Auberginen solange rösten, bis sie eine schöne goldbraune Farbe erhalten (je nach Dicke ca. 20-40 Minuten) Nach dem Rausholen die Auberginen mit Meersalz würzen und sofort servieren.

Tipp | Wer eine Grillfunktion am Backofen hat, kann diese kurz bevor die Auberginen fertig sind, einschalten. Das sorgt für ein besonders knusprige Oberfläche.

Felix