

## Auberginen Antipasti (kalt)

---



### Zubereitung (4 Personen)

ca 6-8 kleine Auberginen (ca. 320g)  
2 Zweige Rosmarin  
1 Knoblauchzehe  
ca. 20g gehobelter Parmesan  
Zucker, Salz, Olivenöl, Essig (z.B. heller Balsamico)

- Auberginen putzen, waschen und längs halbieren. Schnittflächen mit Salz bestreuen und ca. 15 Minuten stehen lassen
- Rosmarin putzen, waschen und grob in Stücke zupfen
- Knoblauch schälen und fein würfeln
- 8 EL Essig, Knoblauch, etwas Pfeffer, 2 TL Zucker und wenig Salz verrühren. 3 EL Olivenöl unterschlagen
- Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen.
- Ca. 5 EL Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen, Auberginen zuerst mit der Schnittfläche nach unten darin goldbraun anbraten. Auberginen wenden und von der Hautseite ebenfalls scharf anbraten
- Rosmarin unterheben und mit der Marinade mischen
- Auskühlen lassen
- Kann 1-2 Tage im Kühlschrank gelassen werden um durchzuziehen
- Auberginen auf Tellern anrichten und mit Parmesanhobeln bestreuen