



GEWÜRZE  
DER WELT





Rezeptkarte N° 149




## Auberginen mit Rucola-Pesto

## Zutaten

### Für die Kräuterkruste:

-  5 EL Rucola-Pesto
- 4 EL Semmelbrösel
- 2 EL Butter
-  2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt

1-2 Auberginen, in  
ca. 1,5 cm dicke Scheiben  
geschnitten

-  Olivenöl
-  Schwarzer Pfeffer
-  Meersalz

## Rezept

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben portionsweise von beiden Seiten rösten, bis sie Farbe angenommen haben. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Auberginenscheiben darauflegen. Den Ofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen. Alle Zutaten für die Kräuterkruste vermischen, es sollte eine etwas feuchte, aber feste Paste sein. Die Paste gleichmäßig auf den Auberginen verteilen und andrücken. Das Blech in den Ofen schieben und ca. 20 Minuten backen, bis eine Kruste entstanden ist. Etwas Salz darüber streuen und servieren.

**Guten Appetit!**