

KÜCHEN-HANSEN



Die Marke des Nordens!



AEG-Dampfgarerer Rezepte

Rezept für 4 Personen

Gegrillte Aubergine mit Minze und Basilikum

Das Grillen fügt der Süße der Aubergine eine rauchige Note hinzu, während die Kräuter und der Chili zusätzliche Geschmackstiefe schaffen.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Waschen Sie die Auberginen und schneiden Sie sie in 1 cm dicke Scheiben. Platzieren Sie diese auf einem Backblech, streuen Sie Salz darüber und lassen Sie alles für 20 Minuten ruhen. Das Salz zieht das Wasser aus der Aubergine, damit diese besser garen.
2. In der Zwischenzeit hacken Sie die Minze und den Basilikum fein. Geben Sie beides in eine Schüssel, geben Sie Öl und Salz dazu und rühren Sie gut um. Beiseite stellen, bis die Aubergine fertig gegrillt ist.
3. Wischen Sie das Salz von der Aubergine und legen Sie die Scheiben auf einen warmen Grill. Grillen Sie die Scheiben auf beiden Seiten für jeweils 5 Minuten. Geben Sie vor dem Servieren Minze und Chili-Öl über die warmen Scheiben.



perfekt in form und funktion



Zutaten:

3 große Auberginen
2 Esslöffel Meersalz
Minze und Chili-Öl
1 Bund Minze
1 Bund Basilikum
2 grüne Chilis
1 Knoblauchzehe
1/2 Tasse Oliven-Öl
Meersalz
Schwarzer Pfeffer

Informationen:

Schwierigkeit: leicht
Zeit: 10-15 Minuten

Geheimtipp des Küchenchefs

Kombinieren Sie Minze und Chili-Öl, wenn die Aubergine warm ist, damit sich die Aromen intensiver miteinander verbinden.

Filiale

24963 Tarp

Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen

25821 Bredstedt

Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89