

## Gebratene Auberginen mit Kräutersoße und Datteltomaten



### Zutaten:

#### Zutaten für 4 Personen als kleine Vorspeise

- 1 Aubergine
- Etwas Salz

#### Zutaten für die Kräutersoße

- 1 Bund glatte Petersilie
- Ca. 10 Basilikumblätter
- 1 Schalotte (oder kleine Zwiebel)
- 1 TL Kapern
- 3 kleine Gürkchen
- 1 (oder 2) Knoblauchzehen
- 1 EL geröstete Nüsse (z.B. Walnüsse)
- 2 ET feiner Essig oder Zitronensaft (zum Abschmecken; darf, je nach Geschmack auch mehr sein)
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 100 ml geschmacksneutrales Öl (z.B. Distelöl)
- Pfeffer, etwas Salz



**Zum Anrichten:** Kleine Dattel- oder Minitomaten zum Anrichten

### Zubereitung

1. Für die Kräutersoße Petersilie und Basilikum mit einem scharfen Messer fein schneiden oder hacken. Die Schalotte in feine Würfel schneiden. Kapern, Gürkchen, Knoblauch, geröstete Nüsse auch fein hacken. Alles zusammen in einen geeigneten Behälter geben und mit dem Öl bedecken. Umrühren und mit Essig oder Zitronensaft, dem frischen Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Vor dem Servieren eine Stunde durchziehen lassen.
2. Die Auberginen in ca. ½ cm dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Scheiben beidseitig leicht salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Auberginenscheiben auf Küchenkrepp trocken tupfen.
3. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen. Die Auberginenscheiben in der Pfanne – OHNE ÖL !!! – auf beiden Seiten jeweils einige Minuten braten.
4. Die Scheiben auf Teller verteilen und mit der Kräutersoße benetzen.

5. Mit geviertelten Tomaten servieren. Dazu schmeckt Knoblauchbrot.

Hinweis: Die Auberginen werden bei diesem Rezept mehr geröstet. Sie werden dünner und verstärken nachher ihren dezenten Eigengeschmack. Erinnert ein bisschen an Pilze. Sie saugen sich beim Braten nicht unnötig mit Öl voll, sondern nehmen dann die Kräutersoße leicht auf. Schmeckt nach Urlaub!