

Auberginen-Panino mit Pimentos-Creme, Kirschtomaten

Für zwei Personen

Für die Aubergine:

1 große Aubergine	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	flüssiger Honig	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Pimentoscreme:

8 Pimentosfilets, in Öl	8 getrock. Öl-Tomatenfilets	1 Knoblauchzehe
1 Peperoncino	bestes Olivenöl	Salz

Für die Garnitur:

200 g bunte Kirschtomaten	150 g Bocconcini	Parmesan
4 Zweige Basilikum	alter Balsamico	Olivenöl

Für die Aubergine:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Aubergine waschen, trockentupfen und längs halbieren. Knoblauch andrücken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Die Schnittflächen der Aubergine mit Olivenöl und Honig beträufeln, mit Knoblauch und Kräuterzweigen belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auberginenhälften zusammenklappen und in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Ofen ca. 30-40 Minuten garen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, Alufolie entfernen und Auberginenhälften mit der Schnittfläche nach unten in einer heißen Pfanne nachbraten.

Für die Pimentoscreme:

Knoblauch abziehen. Peperoncino waschen, trockentupfen und grob zerkleinern. Pimentos, Tomaten, Knoblauch und Peperoncino in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Mit Salz und Olivenöl abschmecken.

Für die Garnitur:

Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken. Tomaten mit Basilikum und Bocconcini vermengen und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico abschmecken.

Parmesan hobeln. Fertige Auberginenhälften mit Kirschtomaten und Bocconcini auf Tellern anrichten. Mit den Basilikum und Parmesanhobel garnieren und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 11. März 2021