Auberginen-Tartar

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

Garraum auf 230 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Auberginen mit einem Messer oder Spiess mehrmals einstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum geben. Garen.

2 Auberginen

Gargut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 20 Min.

1 Knoblauchzehe

Nach Ablauf der Zeit die Knoblauchzehe zu den Auberginen aufs Blech zugeben. Garen.

Zutaten beigeben

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 10 Min.

2 EL Olivenöl

1 Prise Kreuzkümmel

1 Basilikumstiel

1 Petersilienstiel

Salz

Pfeffer

Petersilie und Basilikum fein hacken.

Nach dem Garen die Auberginen halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauskratzen. Knoblauch schälen und fein schneiden. Auberginenfleisch, Knoblauch, Petersilie, Basilikum und Kreuzkümmel in eine Schüssel geben, verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipps

Passt zu Grilladen, Risotto und gebratenem Fisch.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019