



Melanzani - Crossini

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Zum Aperitif, oder auch auf geröstetem Baguette oder Weißbrot, als Beilage zu kaltem Fleisch und als Dip

Zutaten

- 250 - 300 g Auberginen / Melanzani
- 4 - 5 Basilikumblätter, grob gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- ½ El Kapern, gehackt
- 7 grüne Oliven, gehackt
- 3 El guter Balsamico
- ½ El Honig
- 2 - 3 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Auberginen waschen, in der Länge vierteln und ungeschält in grobe Stücke schneiden.

Schritt3

Alle anderen Zutaten fein hacken und mit den Auberginen, dem Honig, Olivenöl und einem Spritzer Zitronensaft mengen.

Schritt4

Salzen, pfeffern, Alles gut vermischt in eine Auflaufform geben, mit Alufolie verschließen.

Schritt5

Für 1 Stunde in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt6

Danach heraus nehmen, nachschmecken, abkühlen lassen und nicht zu fein hacken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Auf gerösteten, mit Knoblauch abgeriebenen Baguettescheiben zum Aperitif, oder auch als fleischloses Abendessen auf geröstetem Weißbrot, ebenso geeignet wie als Beilage zu kaltem Fleisch oder auch als Dip

Rezeptart: Crostini

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/melanzani-crossini/>