

# 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/>