



Tricolore

🕒 Zubereitungszeit: 15 Minuten

📊 Schwierigkeit: Leicht

Zutaten für 2 Personen

1 Aubergine
40 g Olivenöl
2 – 3 Ecken Rupp Enzian
Salz, Pfeffer schwarz a. d. Mühle
4 Zweige Rosmarin
Granatapfelkerne
Etwas Zitronensaft

Zubereitung

Die gewaschene Aubergine in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit dem gesamten Olivenöl einpinseln. Salzen, pfeffern und mit Rosmarin belegen.

Bei 200°C ca. 25 Minuten garen, bis das Fruchtfleisch schön weich und gebräunt ist. Rupp Enzian Ecken der Länge nach dreimal durchschneiden, auf den Auberginenscheiben verteilen und weitere 5 Minuten im Backrohr leicht schmelzen lassen.

Mit etwas Zitronensaft beträufeln und dann mit den Granatapfelkernen servieren.

Tipp: Schmeckt auch kalt ausgezeichnet!