



Tricolore





15 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 2 Personen

1	Aubergine
40 g	Olivenöl
2-3 Ecken	 Rupp Enzian
	Salz, Pfeffer schwarz aus der Mühle
4 Zweige	Rosmarin
	Granatapfelkerne
	etwas Zitronensaft

Zubereitung

- 1 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.
- 2 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.
- 3 Mit etwas Zitronensaft beträufeln und dann mit den Granatapfelkernen servieren.
- 4 **TIPP:** Schmeckt auch kalt ausgezeichnet!