



GEGRILLTE AUBERGINEN

Zutaten

Für 2 Personen

1 mittelgroße Aubergine

1 TL Knoblauchpulver

2 Prisen Meersalz

2 Prisen Schwarzpfeffer

Olivenöl

Schritte

- 1.** Die Auberginen in Scheiben schneiden.
- 2.** Die beiden Seiten der Auberginenscheiben mit Knoblauchpulver, Meersalz und schwarzem Pfeffer bestreuen.
- 3.** Etwas Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Auberginenscheiben in einer Schicht hineinlegen. Alle Seiten der Auberginen jeweils 3–6 Minuten anbraten, bis sie weich, braun und karamellisiert sind.
- 4.** Den Vorgang mit den restlichen Scheiben vornehmen u. dabei jeweils etwas Öl hinzufügen.