



Auberginenfächer auf Tomatencarpaccio

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Zitronen	1 St.
Oregano, getrocknet	
Chili, gemahlen	
Olivenöl	5 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Auberginen	2 St.
Strauchtomaten	2 St.
Feta	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. Zitrone halbieren und auspressen. In einer Schüssel 2 EL Zitronensaft, Knoblauch, Oregano, Chilipulver, 3 EL Öl, etwas Salz und Pfeffer verrühren und durchziehen lassen.
2. Auberginen waschen, Stiel nicht entfernen. Auberginen längs in ca. 1 cm dicke Streifen einschneiden, sodass sie am Stielende noch zusammenhängen. Mit dem Würzöl bepinseln, auf ein Backblech legen und im Ofen ca. 20 Min. backen.
3. Inzwischen Tomaten waschen, Strunk entfernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf einer Platte verteilen, salzen, pfeffern und mit übrigem Öl und Zitronensaft beträufeln. Auberginenfächer darauf anrichten und Feta darüber zerkrümeln.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	203 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	14 g