



# Auberginen-Bruschette



## Rezept für 4

### Zutaten Auberginen

400 g Auberginen, in  
Rondellen von 1 cm Dicke  
geschnitten  
10 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zutaten Bruschette

1 Parisette gross  
wenig Olivenöl, zum  
Beträufeln

### Zutaten Salsa Verde

3 KL Schnittlauch, fein  
geschnitten  
3 KL italienische Petersilie,  
fein gehackt  
3 KL Basilikum, fein  
gehackt  
4 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung Auberginen

Auf das Edelstahlblech 5 EL Olivenöl verteilen. Die Auberginen-Rondellen daraufgeben. Das restliche Öl darüberträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Gerät vorheizen, Heissluft 195 °C. Edelstahlblech in Auflage 1 in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Heissluft 195 °C während 25 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.

### Zubereitung Bruschette

Die Parisette in feine Tranchen schneiden. Brotscheiben auf das mit Backpapier belegte Edelstahlblech legen und mit wenig Olivenöl beträufeln. Gerät vorheizen, Heissluft 180 °C. Edelstahlblech in Auflage 1 in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Heissluft 180 °C während 8 Minuten backen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.

### Zubereitung Salsa Verde

Alle Zutaten miteinander mischen und über die Auberginen verteilen.



**Anrichten**

## Fertigstellung

Die Bruschette mit den in Salsa Verde marinierten Auberginen belegen. Nach Belieben mit Cherrytomatenscheiben und Lichotblättern garnieren.

## Garstufen Auberginen

Vorheizen - Auflage 1

25 Minuten | Heissluft 195 °C

## Garstufen Bruschette

Vorheizen - Auflage 1

8 Minuten | Heissluft 180 °C

## Tipp

Wenn der Platz auf einem Edelstahlblech nicht ausreicht, Gitterrost mit Backpapier belegen. Edelstahlblech und Gitterrost in Auflage 1 und 3 schieben.