

Gebratene Auberginen

- für 4 Personen -

Zutaten:

3 Auberginen (à 300g)

10 EL Speiseöl

8 EL saure Sahne

1 Knoblauchzehe

1 Zweig Rosmarin

Pfeffer, Salz, getr. Basilikum

Zubereitung:

Auberginen waschen, Stiele entfernen und in jeweils 4 je 1cm dicke Scheiben schneiden • Scheiben auf beiden Seiten mit Öl einpinseln • mit Salz, Pfeffer, Basilikum und dünnen Knoblauchscheiben würzen, die Scheiben aufeinander legen • alle in einer Auflaufform mit einem Rosmarinzweig zugedeckt ca. 2 Stunden ziehen lassen • Wasser der Auberginen entfernen • Auberginen im restlichen Öl goldbraun braten und mit saurer Sahne anrichten

Nährwertangaben:

1 Portion = 249 kcal, 6 g Ball., 7 mg tier. Chol.

= 0 KHE