

Gebackene Aubergine mit Kräutern

Köstliche, gebackene Aubergine mit würziger Kräuter-Öl-Marinade und cremigem Aioli-Dip – ein veganer Genuss vom Feinsten. Dieses Gericht schmeckt als Hauptspeise genauso wie als Beilage.

Zutaten
2 Portionen

2 große Auberginen
2 Knoblauchzehen
Petersilie
Schnittlauch
6 EL Byodo Brat-Olive Mild
Byodo Meersalz, fein
Pfeffer
Basilikum, getrocknet
Oregano
Basilikum, frisch
Byodo Aioli

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Auberginen waschen, trocknen und der Länge nach halbieren. Die Schnittflächen im Abstand von 2 cm schräg ca. 1 ½ cm tief einschneiden, dass ein Rautenmuster entsteht.

Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Auch die Petersilie und den Schnittlauch hacken. Alles in

eine kleine Schüssel geben und zusammen mit der Brat-Olive Mild, Salz, Pfeffer, getrocknetem Basilikum und Oregano vermischen.

Die Auberginenhälften mit der Schale nach unten auf das Blech legen und mit der Öl-/ Kräuter-/ Knoblauchmischung einstreichen und mit einem Backpapier ausgelegten Blech in den Ofen auf mittlerer Schiene für ca. 30 Minuten backen. Alternativ können die Auberginen auch auf den Grill gebacken werden.

Sobald die Aubergine weich und goldbraun gebacken ist, kann sie mit frischen Basilikumblättern und z.B. mit der Byodo Aioli serviert werden.

Sie haben die Wahl! Brat-Olive Mediterran oder Mild! Die Entscheidung liegt ganz bei Ihnen. Dank dem Byo-Protect® Verfahren sind beide hocherhitzbar und bestens für Ofen und Pfanne geeignet.