

Auberginen mit Datteln und Parmesan

Die Auberginen mit Datteln und Parmesan sind nicht nur eine super Grill-Beilage. Sie eignen sich auch ganz hervorragend als Vorspeise für ein ganz normales Menü.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1 Aubergine (in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten)

3 -4 Medjool Datteln (längs geviertelt und in Scheiben geschnitten)

3 -4 EL grob geriebener Parmesan

gutes Olivenöl (kaltgepresst)

Salz (am liebsten Fleur de Sel oder knuspriges Pyramidensalz)

Pfeffer aus der Mühle

3 -4 EL Crema Balsamica

eventl. Blüten zum Dekorieren (sieht schön aus und macht auf dem Tisch was her, ist aber nicht unbedingt nötig)

Zubereitung

1. Die Auberginen werden zuerst mit etwas gutem Olivenöl von beiden Seiten goldgelb angebraten. Anschließend werden die Scheiben auf einem Teller angerichtet und mit Salz und Pfeffer gewürzt.
 2. Dann werden die Auberginen mit den Datteln und Parmesan bestreut. Creme Balsamica und Olivenöl drüberträufeln...fertig. Wer mag, kann die Auberginen jetzt noch mit essbaren Blüten bestreuen.
-