

Geröstete Auberginen mit Sardellen und Oregano

Nach Ottolenghi "Simple" S. 76

Zutaten für 4 Personen:

4 Auberginen (1kg), quer
in 2cm dicke Scheiben
geschnitten

6 ½EL [Olivenöl](#)

20g [Sardellenfilets](#) in Öl,
abgetropft und klein
gehackt

1EL [Weißweinessig](#)

1 kleine Knoblauchzehe,
zerdrückt

1EL [Oreganoblätter](#)

5g Petersilienblätter,
grob gehackt

Salz und [schwarzer
Pfeffer](#)

Den Backofen auf 220°C (Umluft) vorheizen.

Die Auberginenscheiben in einer großen Schüssel mit ½TL Salz mischen. Auf zwei mit Backpapier bedeckten Backblechen verteilen und mit insgesamt 4½EL Öl bestreichen – jeweils von beiden Seiten. 35 Minuten im Ofen rösten, bis die Scheiben dunkelbraun und durchgegart sind. Aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen beiseitestellen.

Die Sardellen in einer kleinen Schüssel mit Essig, Knoblauch, ¼TL Salz und ¼TL Pfeffer verrühren. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen langsam das restliche Öl (2EL) dazugießen; weiterrühren, bis alles glatt verbunden ist.

Zum Servieren den Oregano mit Auberginen und Petersilie in eine große Schüssel geben. Das Sardellen Dressing dazugießen und alles langsam miteinander vermengen, dann das Gericht auf einer Platte oder in einer Schüssel anrichten.

Sussitz Tipp: Dieses Gericht schreit förmlich nach einer frischen Komponente! Unser Favorit: Salat mit Himbeeressig-Dressing.

