

Auberginen-Tatar

400g Auberginen
1 EL Kapern
10 grüne Oliven mit Stein
1 Knoblauchzehe
10 Basilikumblätter
3 EL Balsamico, hell
3 EL Balsamico, dunkel
2-3 EL Olivenöl
1 EL Honig
Salz und Pfeffer
Toskana Landbrot od. Schwarzbrot

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Auberginen waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Den Knoblauch pellen und fein hacken. Die Oliven vom Stein schneiden, Basilikum waschen und kleinschneiden. Die Kapern klein hacken.

Die Auberginen in größere Stücke teilen und mit Kapern, Knoblauch, Oliven, der Hälfte des Basilikums, Essig, Öl und Honig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mischung in eine Auflaufform geben, mit Alufolie verschließen und im Rohr 1 Stunde schmoren lassen. Danach herausnehmen, abkühlen lassen und fein hacken. Das Tatar mit dem restlichen Basilikum bestreuen, abschmecken und nach Geschmack mit etwas Honig nachsüßen.

Die Brot toasten und das Tatar darauf streichen.