

Vorspeise aus Auberginen und Tomaten

Ein gemütlicher Abend unter dem Lindenbaum? Ein sommerliches Buffet bietet die Gelegenheit, Freunde und Nachbarn in einem ungezwungenen Rahmen zu treffen. Schön ist, dass sich alles vorbereiten lässt, und man Zeit für die Gäste hat.



2 EL Oliven- od. Rapsöl	erwärmen
1 Aubergine (ca. 400 g) in 1,5 cm dicken, schräg geschnittenen Scheiben	beidseitig langsam goldgelb braten, herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen lassen und ziegelartig auf eine Platte anrichten
1 EL Rotweinessig	darüber träufeln
Salz, Pfeffer	würzen
400g fleischige Tomaten, evtl. geschält und entkernt, in Würfeli geschnitten	in die Pfanne geben, erwärmen und die Flüssigkeit einkochen lassen
2 EL Basilikum, frisch, gehackt Pfeffer	sorgfältig unter die Tomaten mischen und auf die Auberginenscheiben verteilen
Variante:	Zucchini statt Auberginen verwenden als Dekoration eignen sich alle essbaren und ungespritzten Blumen