

Auberginen - Tomaten - Mayonnaise

Die Auberginen und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Etwas Salz über die Auberginen geben und ca. 10 Min. stehen lassen (zieht etwaige Bitterstoffe raus).

Die Scheiben mit Küchenpapier trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen von beiden Seiten anbraten (so, dass sie schön gold-braun sind).

Nach dem Rausnehmen auf einige Blätter Küchenpapier legen, damit das Fett ein wenig abläuft.

Knoblauch schälen und in die Mayonnaise pressen.

Salz, Pfeffer und Dill dazu geben und gut verrühren (Menge nach Bedarf und Geschmack).

Nach dem Abkühlen die gebratenen Auberginenscheiben mit der Knoblauchmayonnaise bestreichen.

Eine Tomatenscheibe darauf legen. Evtl. mit etwas Dill o.ä. garnieren.

Zutaten für 4 Portionen:

3 Aubergine(n)
5 Tomate(n)
n. B. Mayonnaise
n. B. Knoblauch
Salz und Pfeffer
Dill