Auberginen-Crostini

- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 10 Blätter Minze oder Zitronenmelisse
- 1 Aubergine (ca. 300g)
- 3 4 EL Olivenöl
- 2 El Aceto balsmico bianco
- 8 Scheiben Ciabattabrot

Salz, Pfeffer

- Ofen auf 200° (Umluft auf 180°) vorheizen. Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Minze waschen und fein hacken. Die Aubergine waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in 2 EL Öl 4 Min. unter Rühren anbraten. Zwiebeln zugeben, alles 5 Min. braten. Knoblauch unterheben und das Ganze mit Essig ablöschen. Minze unterheben. Die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2. Brotscheiben auf einem Blech 5 Min. im heißen Ofen (Mitte) aufbacken. Die übrige Knoblauchzehe schälen, halbieren, das Brot damit einreiben, mit Olivenöl beträufeln und mit der Auberginenmasse belegen. Weitere 3 4 Min. backen.