



AUBERGINENSTEAKS MIT BAGUETTE

VORBEREITUNGSZEIT

0 STD 20 MIN

GARZEIT

0 STD 15 MIN

PORTIONEN

4-6

ZUTATEN

1 Baguette
1-2 Auberginen
Salmoriglio
1 Büffelmorzzarella
1 Sardellenfilets

Olivenöl
Salz
Weißer Pfeffer
frische Minze

ZUBEREITUNG

- Baguettes der Länge nach in ca. 15 cm Stücke teilen, mit Öl benetzen und kurz rösten.
- Aubergine in 2 cm dicke Streifen schneiden und mit Öl, Salz und weißen Pfeffer würzen.
- Die Steaks auf das Baguette legen.
- Mozzarella in Stücke reißen und auf der Aubergine verteilen.
- Würzen mit Salmoriglio, frischer Minze, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Sardellenfilets in ca. 5mm Stücke teilen und auf den Büffelmorzzarella verteilen
- Die Brote in Mundgerechte Stücke teilen.