

## Ofenaubergine

Salz & Pfeffer, Olivenöl

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen

Die gewaschene und abgetrocknete Aubergine der Länge nach halbieren. (Stielansatz kann man wegschneiden)

Backpapier auf das Backblech legen und dort, wo die Auberginen hingelegt werden, Salz und Pfeffer verstreuen.

Das helle Fleisch der Aubergine mit einem Küchenmesser rautenförmig einschneiden ohne die Haut zu verletzen.

Einen TL Olivenöl auf der Fleischseite verteilen und mit der Fleischseite nach unten auf das Salz-Pfeffergemisch legen.

Hautseite ebenfalls mit Olivenöl einpinseln.

In das vorgeheizte Backrohr auf die mittlere Schiene geben.

Nach ca. 35 Minuten eine Auberginenhälfte umdrehen und mit einem spitzen Küchenmesser in das Fleisch stechen, und testen ob sie durchgehend weich ist.

Die Haut wird zum Verzehr zu zäh sein, also das Fruchtfleisch einfach beim Essen aus der Haut herausschaben.