

Herzhafte Stulle mit gegrillter Aubergine und Cheddar

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für das Brot

4 Brotscheiben
Butter zum Bestreichen
2 Handvoll gemischter Salat
2 Auberginen
1 Handvoll geriebener Cheddar
Salz
Öl zum Einstreichen

Für die Dattel-Speck-Creme

12 Datteln
12 Scheiben Bacon
1 Teelöffel flüssiger Honig

Besonderes Zubehör

Auflaufform
Pürierstab

Pimp dein Abendbrot! Mit gegrillter Aubergine und geschmolzenem Cheddar ist das gar nicht so schwer. Und als echtes Highlight nach deinem langen Arbeitstag bringt eine Creme aus Datteln und Speck eine süße Würze auf's Brot.

- 1 -

Backofen Grill auf 230°C vorheizen.

- 2 -

Für das Brot Auberginen in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und salzen. 5 Minuten ruhen lassen, austretende Flüssigkeit abtupfen und Scheiben mit Öl einreiben.

- 3 -

Auberginenscheiben in eine große Auflaufform legen und auf der 2. Schiene von oben im heißen Ofen 5 Minuten rösten. Einmal wenden und weitere 5 Minuten grillen.

- 4 -

Auberginenscheiben aus dem Ofen nehmen und mit Cheddar bestreuen. Weitere 2 Minuten in den Ofen geben.

- 5 -

Für die Creme Datteln in Speck einwickeln und 5 Minuten mit in den Backofen zu den Auberginenscheiben geben. Datteln aus dem Ofen nehmen und in ein hohes Gefäß geben. Zusammen mit Honig zu einer dicken Creme pürieren.

- 6 -

Brotscheiben mit Butter einstreichen und Salat darauf verteilen. Überbackene Auberginenscheiben auf die Broten legen und mit Dattel-Speck-Creme servieren.