

# Aubergine mit Büffelmozzarella & Walnüssen

leckerhappen



## ZUTATEN:

(für 2 Personen)

- 1 große Aubergine
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 3-4 EL Olivenöl
- 250g Büffelmozzarella
- eine handvoll Walnüsse
- 2 EL Honig
- 1 Rosmarinzweig
- Salz & Pfeffer zum würzen

## REZEPT:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Aubergine waschen und halbieren. Die Hälften mit der Schale nach oben legen und mehrere Streifen schneiden, dabei nicht ganz bis zum oberen Strunk der Aubergine schneiden.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Anschließend auf den Auberginen-Hälften verteilen.

Die Aubergine in eine Auflauf- oder Quiche-Form geben und mit Salz und Pfeffer würzen, sowie die Hälfte des Olivenöl gleichmäßig auf der Aubergine verteilen.

Die Aubergine in den Backofen geben und darin ca. 40 Minuten backen. Schaut zwischendurch mal nach der Aubergine und schaut ob das Fruchtfleisch glasig wird, falls es eher trocken und weiß aussieht, gebt noch etwas Öl auf die Aubergine.

Die Walnüsse in einer kleinen Pfanne leicht erhitzen, den Rosmarinzweig dazugeben, sowie den Honig über die Nüsse träufeln.

Alles zusammen für einige Minuten bei leichter Hitze braten.

Den Mozzarella vorbereiten. Hierfür einfach dünne Scheiben schneiden.

Wenn die Aubergine fertig ist, diese aus dem Ofen nehmen auf einem Teller anrichten, den Mozzarella dazugeben und die Nüsse und etwas von dem flüssigen Honig darüber geben.

Guten Appetit.